

okoladna tortica sa orasima



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Kora:

- **9**žumanaca
- **9 kašika**šecera
- **9 kašika**oraha
- **2 kašike**brašna
- **1**prašak za pecivo
- **9** belanaca

Fil:

- **6**žumanaca
- **200 g**šecera u prahu
- **200 g**cokolade
- **1**margarin
- **1**narandža
- **250 g**oraha

Priprema

Umutiti 9 žumanaca sa 9 kašika šecera. U to dodati 9 kašika mlevenih orasa, 2 kašike brašna i jedan prašak za pecivo. Na kraju u to dodati izmucena belanca. To sve sjediniti i sipati u četvrtasti kalup u koji se pre toga stavi masni papir za kolace. Koru peci na 180 stepeni. Kada se kora ohladi, potrebno ju je podeliti na 2 jednaka dela.

6 žumanaca sa 200 g šecera u prahu kuvati na pari. U to dodati 200 g čokolade. Kada se smesa ohladi u nju dodati 1 iseckani margarin, isceeni sok od narandže i izrendanu koru od narandže.

250 g oraha popariti sa mlekom i to sjediniti zajedno sa prethodnim delom fila.

Filovati tortu tako što se između 2 kore stavlja fil, a preostali deo fila služi za ukrašavanje torte.

Savet