

Gabon torta (2)



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Kore:

- 18 belanaca
- 18 kašika šecera
- 300 gmlevenih oraha
- 3 kašike brašna
- 6 kašika fila
- 12 kašika mleka

Fil:

- 18 žumanaca
- 375 g šecera u prahu
- 300 g čokolade za kuvanje
- 2.5 margarina
- 3 šlaga

Za ukrašavanje:

- 200 g šlaga

Priprema

Umutiti 18 žumanaca sa 375 g šecera u prahu i skuvati na pari. Kada fil prokuva dodati 300 g čokolade za kuvanje i 1/2 margarina. Ostaviti fil da se ohladi. Umutiti jedan šlag sa vodom po uputstvu sa kesice. Kada se fil

ohladi dodati preostala 2 margarina i umutiti, i nakon toga dodati i umutiti i dve kašike šlaga u fil.

Umutiti 6 belanaca i 6 kašika secera, kada se umuti dodati 1 kašiku fila, 100 g mlevenih oraha i 1 kašiku brašna. Peci u rerni na 200 C 10 minuta. Tako napraviti tri kore.

Umutiti preostali šlag sa vodom. Kada se kore ohlade filovati tortu sledecim redosledom: kora, fil, šlag, kora, fil, šlag, kora i šlag za ukrašavanje.

Savet

Svaku koru poprskati sa 4 kašike mleka kako bi omekšale. Torta bi trebala da prenoi u frižideru. Prijatno!