

Nebojšina torta



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Kore:

- 15 belanaceta
- 300 g šecera
- 150 g mlevene plazme
- 150 g mlevenih oraha

Fil:

- 15 žumanaca
- 300 g šecera
- 200 g crne čokolade
- 1 kesica vanilin šecera
- 200 g putera
- 150 g krupno mlevenog kikirikija
- 1 dl slatke pavlake

Priprema

Kore: umutiti belanca u cvrst sneg, pa dodati šećer i mutiti dok smesa ne postane glatka i sjajna. Dodati keks i orahe, pa lagano izmešati. Od ove smese ispeci četiri kore u šerpi od 3 l. Fil: umutiti žumanca sa šećerom i kuvati na pari 15-tak minuta. Dodati čokoladu i kuvati dok se čokolada ne otopi. Dodati vanilin šećer. Kada se fil prohladi, dodati umućen maslac i kikiriki. Ostaviti da se fil dobro ohladi, pa dodati umućenu slatku pavlaku. Nafilovati tortu i ukrasiti po želji. Ostaviti je da prenoci u frižideru, pa poslužiti.

Savet