Veridbena nugat torta



težina: **tesko**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Kore:

- **5**belanca
- **100 g**šecera
- **100 g**mlevenih oraha
- **1 kašika**brašna

Fil 1:

- **10** žumanca
- **10 kašika**šecera
- **200 g**cokolade
- **250 g**margarina

Fil 2:

- **500 ml**slatke pavlake
- **100 g**rendana crne cokolade
- **100 g**rendana bele cokolade
- **100 g**mlevenih lešnika

Priprema

Od gore navedenih sastojaka za koru umutiti tri patišpanja.

Fil 1: žumanca i šecer kuvati na pari, dodati izlomljenu cokoladu, izmaknuti sa vatre, mešati dok se ne rastopi pa kad se fil malo prohladi dodati umucen margarin. Fil 2: umutiti slatku pavlaku pa dodati mleveni lešnik i rendanu crnu i belu cokoladu. Filovati: kora - fil 1 - fil 2 - kora - fil 1 - fil 2 - kora.

Tortu dekorisati umucenim šlagom.

Savet