

Praline torta



Sastojci

Potrebno je:

- 12 jaja
- 140 g pecenih lešnika
- 140 g ljuštenih badema
- 250 g šecera

Fil:

- 4 štangle cokolade
- 4 jajeta
- 250 g butera
- 150 g šecera
- 100 g mlevenih lešnika i badema

Priprema

Od 12 belanaca umutiti cvrst sneg, dodati šecer a zatim umešati žumanca, mlevene lešnike i badem. Masu peci u podmazanom kalupu, iz dva dela i svaki deo kada bude pecen prepoloviti da se dobiju 4 korice.

Fil: ?okoladu razmekšati i umutiti sa buterom. Skuvati razmucena jaja sa šecerom i kada se ohladi umešati sve sa cokoladom i buterom, zatim dodati lešnike i badem. Sve dobro umešati. Ovim filovati tortu, odozgo i sa strane tortu posuti lešnikom i bademom, prethodno obloženu filom.