

Pariska torta



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Kore (x5):

- 3 jajeta
- 3 kašikešecera
- 3 kašikemlevenih oraha
- 2 kašikebrašna
- 1 kašicicakakao

Fil:

- 7 jajeta
- 350 gprah secera
- 350 gmargarina
- 350 gcokolade
- 200 gmlevenih oraha

Priprema

Od gore navedenih sastojaka sa 3 jaja, 3 kašike šecera...itd, ispeci koru u četvrtasti pleh. N isti način ispeci i ostale kore, sve ukupno ispeci 5 kora.

Umutiti belanca sa prah šećerom čvrsto. Posebno umuti žumanca pa ih dodati u belanac. Otopiti na tihoj vatri margarin i čokoladu i kad se prohladi dodati u umućena jaja. Ostaviti fil da stoji 1 sat u frižideru onda dodati mlevene orahe.

Filovati - kora - fil- kora - fil....odozgo po želji ukrasiti šlagom. Prijatno!

Savet

Torta je idealna za deija roendanska slavlja... Ukusna i vrlo izdašna!