

Reform torta



Sastojci

Potrebno je:

- 10 belanaca
- 300 g šecera
- 300 g mlevenih oraha, može i lešnika

Fil:

- 10 žumanaca
- 200 g šecera
- 3 štangle cokolade
- 250 g butera
- 1 šoljica jake crne kafe

Priprema

Od belanaca umutiti cvrst sneg, a zatim postepeno dodavati šecer i na kraju umešati orahe ili lešnike. Dobijenu masu peci u tri dela u dobro podmazanom plehu.

Fil: žumanca i šecer dobro umutiti i sa cokoladom staviti na ringlu, uz neprestano mešanje kuvati krem dok se ne zgusne. U hladan krem umešati umucen buter i šoljicu jake crne kafe. Sve dobro umešati i filovati tortu. Istim filom tortu premazati odozgo i sa strane a zatim je posuti mlevenim orasima ili lešnikom.