

Euro Blok torta



težina: **srednje**

za: **50** osoba

vreme pripreme: **200** min

Sastojci

Kora I i III (2x):

- **10** belanaca
- **20 kašika** šecera
- **150 g** mlevenih lešnika
- **1 kašika** sirceta
- **3 kašike** prezli

Fil I:

- **30** žumanaca
- **20 kašika** šecera
- **200 g** čokolade
- **2** margarina
- **250 g** šecera u prahu
- **200 g** mlevenog prženog lešnika

Kora II:

- **10** belanaca
- **12 kašika** šecera
- **1** puding sa ukusom slatke pavlake

Fil II:

- 1/2 l slatke pavlake
- 200 g geuroblok čokolade
- 100-150 g mlevenog prženog lešnika

Za premazivanje:

- 2 dl slatke pavlake

Priprema

Umutiti belanca pa dodati šećer i čvrsto umutiti, pa dodati 1 kašiku sirceta i sve mutiti mikserom. Zatim dodati lešnik i prezle i polako promešati varjačom. Smesu sipati u podmazan pleh i peći u rerni zagrejanom na 220 stepeni. Napraviti dve ovakve kore.

Za drugu koru umutiti belanca pa dodati šećer i sve mikserom čvrsto umutiti. Zatim dodati puding (u prahu) pa promešati varjačom. Smesu sipati u podmazan pleh i peći u rerni zagrejanom na 200 stepeni.

Mikserom umutiti žumanca sa šećerom pa kuvati na pari. Pred kraj kuvanja dodati 200 g čokolade. Gotov fil ostaviti da se ohladi. U međuvremenu umutiti margarin sa šećerom u prahu. Ohlačen fil postepeno sjediti sa umućenim margarinom (u posudu sa margarinom dodavati kašiku po kašiku fila i mutiti mikserom). Na kraju u fil dodati prženi mleveni lešnik. Fil podeliti na dva dela.

Umutiti slatku pavlaku pa dodati lešnik i izrendanu euro blok čokoladu. Fil podeliti na dva dela.

Filovati: I kora (braon), I fil, II fil, II kora (bela), I fil, II fil, III kora (braon). Gotovu tortu ukasiti po želji.

Savet