

Reform torta (3)



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **8jaja**
- **500 gšecera**
- **250 gmargarina**
- **3 kašikegriza**
- **250 gmlevenih oraha ili lešnika**
- **4 štanglice cokolade za kuvanje**

Priprema

Napraviti koru. Ulupati 8 belanaca u cvrst sneg. Dodati 250 grama šecera, pa nastaviti lupanje snega. Dodati mlevene orahe ili lešnike, nastaviti sa mešanjem. Dodati griz i sve zajedno dobro izmešati. Podeliti masu na dva dela i peci u dva podmazana pleha. Masa se može podeliti i na tri dela pa se peci odvojeno. U oba slučaja svaku ispecenu koru raseći napola.

Potrebno je za fil. Izmešati 8 žumanaca sa 250 g šecera i dodati otopljenu cokoladu. Umutiti margarin pa umešati u masu. Kuvati u pari neprestano muteci dok se masa ne zgusne. Fil prohладити и поново промешати. Filovati svaku koru i reati jednu na drugu. Filovati istim filom tortu odozgo i sa strane. Posuti odozgo seckanim orasima ili lešnicima.

Savet