

## London torta



težina: **srednje**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **120** min

## Sastojci

### Za tortu:

- 12jaja
- 650 gšecera
- 100 gmlevenih prženih badema
- 100 gmlevenih prženih lešnika
- 250 gmlevenih oraha
- 2 kašikebrašna
- 50 grendane cokolade
- 100 gcokolade za fil
- 150 gcokolade za glazuru
- 5 kašikamleka
- 250 gmargarina
- 2-3 kašikeulja

## Priprema

Kora 1. i 3. : Ulupati 3 belanca sa 100 gr šecera, dodati 50 gr mlevenih badema i pola kašike brašna. Tepsiju formata 20x30 namazati mastom, staviti pek papir i preko njega namazati mast i posuti sa malo brašna.

Smesu uliti u tepsiju i staviti u rernu zagrejanu na 180 stepeni da se pece, nakon malo vremena smanjiti temperaturu na 160 stepeni. Peci oko 20-25 minuta. Na isti nacin ispeci još jednu koru.

Kora 2. i 4. : Na isti nacin spremi kao i prethodne kore, samo umesto badema staviti 50 gr mlevenog oraha i 25 gr rendane cokolade. Ispeci dve ovakve kore.

Fil 1.: 150 gr mlevenih oraha prelići sa 5 kašika mleka i dodati 100 gr šecera. Malo prokuvati. Kad se ohladi smesa, dodati 50 gr margarina i mikserom umutiti.

Fil 2. i 3.: 12 žumanca umutiti mikserom sa 150 gr šecera i kuvati na pari, sve vreme mešajući.

Kuvati oko 15 minuta i ostaviti da se ohladi. Nakon hlađenja ce se zgusnuti krema. Dodati 200 gr margarina i dobro umutiti mikserom. Kremu podeliti na dva dela , jedan da bude duplo veci od drugog. (odnos 1:2).

U veci deo (Fil 2) dodati 100 gr topljene cokolade, i podeliti na dva dela, a u manji (Fil 3) 100 gr mlevenog prženog lešnika.

Finalni postupak: Uzeti prvu koru (kora sa bademima) i namazati Fil 1 (fil sa orasima).

Staviti preko Koru 2 (kora sa orasima) i premazati sa polovinom Fila 2 (fil sa cokoladom).

Staviti preko Koru 3 (kora sa bademima) i premazati Filom 3 (fil sa lešnicima).

Preklopiti Korom 4 (kora sa orasima) i premazati drugom polovinom Fila 2 (fil sa cokoladom). Ukrasiti po želji cokoladnim glazurom ili šlagom.

:)

**Savet**