

Italijanska torta



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **0** min

Sastojci

Kora:

- **1** listoblände
- **8** belanaca
- **15 kašika** seckanih oraha
- **10 kašika** mlevenih oraha
- **5 kašika** mlevenog keksa
- **100 g** suvog grožđa
- **10 kašika** šećera
- prašak za pecivo

Fil:

- **8** žumanaca
- **250 g** šećera u prahu
- **200 g** čokolade za kuvanje
- **250 g** margarina
- +
- **2** šlaga

Priprema

Polupamo jaja i odvojimo žumanca od belanaca. Izmutimo belanca sa šećerom u cvrst sneg, dodamo mevene orahe, keks, prašak za pecivo, seckane orahe i suvo grožđe. U pleh stavimo oblandu i nanaesemo sadržaj. Pecemo 35 minuta na 150 C.

Mikserom izmutimo žumanca i šećer pa stavimo da se kuva na pari. Dodamo cokoladu. Kada krema dobije potrebnu gustinu skinemo sa šporeta i ostavimo da se ohladi. U ohlaćen krem dodamo margarin i izmutimo.

Koru secemo na tri jednaka dela, na prvi nanesimo fil i stavimo drugi deo kore ponovimo postupak i celu tortu prefilujemo. Umucenim šlagom i premažemo tortu.

Savet