

Torta Reforma



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Kora:

- **10** belanaca
- **200** g šecera
- **250** g mlevenih oraha
- **2** kašika brašna

Fil:

- **10** žumanaca
- **10** kašika šecera
- **1** kašika brašna
- **1** kašika nes kafe razmucena u malo vode
- ili skuvana turska kafa
- **100** g čokolade
- **1** puter
- **oko** polamargarina za kolace

Priprema

Ulupati 5 belanaca, dodati 100 gr šecera. Jos malo mutiti pa dodati 125 gr mlevenih oraha, 1 kašiku brašna. Ispeci dve ovakve kore pa kada se prohlade preseći ih uzduž da dobijemo 4 kore.

Za fil mikserom umutiti 10 žumanaca, 10 kašika šecera pa dodati 1 kašiku brašna. Fil kuvati na pari pa dodati nes kafu koju smo razmutili u nekih 50 ml vode ili skuvajte tursku kafu i dodati 100 gr cokolade. Mešati oko pola sata dok fil ne dobije potrebnu gustinu pa u ohladjen dodajte predhodno umucen 1 puter i pola margarina. Sve lepo sjediniti i filivati kore.

Savet

Tortu pre služenja izvaditi bar pola sata-sat iz frizidera jer je mnogo lepša kad malo omekša. Prijatno!