

Nadjevena Saherica



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za koru:

- **10**jaja
- **10** kašika šecera
- **10** kašikamljevenih oraha
- **4** kašike mrvica
- **120** g margarina
- **120** grendane cokolade

Za fil:

- **2**jaja
- **1**žumanjak
- **3** štangleotopljene mlijecne cokolade
- **3** kašikemlijeka
- **200** g šecera
- **150** g margarina

Priprema

Dobro umutiti 120 g margarina sa 10 žumanjak i 10 kašika šecera. Mutiti što duže da se dobro sjedine sastojci. Zatim dodati 10 kašika samljevenih oraha, 4 kašike mrvica, 120 g rendane cokolade i na kraju cvrsto ulupan snijeg od bjelanjaka. Sve lagano miješati kašikom i sipati u margarinom premazan kalup. Peci na 180 C oko 35-45 minuta. Ohladjeni koru prepoloviti da se dobiju dvije kore.

Za fil umutiti 2 jajeta, žumanjak, 3 štangle otopljene mlijecne cokolade, 3 kašike mlijeka i 200 g šecera. Umucenu smjesu lagano kuhati na pari dok se ne dobije kremasti fil. U prohladjen fil dodati 150 g dobro preradjenog margarina pa filovati kore.

Tortu dekorisati šlag kremom od cokolade ili glazurom od 3 kašike prokuhanog mlijeka sa 100 g cokolade i 100 g šecera.

Savet