

## Nadjevena Saherica



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

### Sastojci

#### Za koru:

- 10jaja
- 10 kašikašecera
- 10 kašikamljevenih oraha
- 4 kašikemrvica
- 120 gmargarina
- 120 grendane cokolade

#### Za fil:

- 2jaja
- 1žumanjak
- 3 štangleotopljene mlijecne cokolade
- 3 kašikemlijeka
- 200 gšecera
- 150 gmargarina

### 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. Ohladjenu koru prepoloviti da se dobiju dvije kore.

Za fil umutiti 2 jajeta, žumanjak, 3 štangle otopljene mlijecne cokolade, 3 kašike mlijeka i 200 g šećera. 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 šećera.

## **Savet**