

Torta sa orasima (3)



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za kore:

- 10jaja
- 10 kašikašecera
- 3 kašikemlevenih oraha
- 9 kašikabrašna
- 1 štanglarendane cokolade
- 1prašak za pecivo

Za fil:

- 6jaja
- 250 gšecera
- 200 gmargarina
- 100 gcokolade
- 100 gmlevenih oraha

Priprema

Umutiti 10 belanca u cvrst šam, pa dodati šećer i na kraju žumanca. Mutiti još malo. Kašikom umešati brašno pomešano sa praškom za pecivo, mleveni orah i rendanu cokoladu. Od ove kolicine ispeci 2 okrugle kore precnika 26 cm. Pecene kore preseći na pola. Jaja umutiti sa šećerom, pa na pari skuvati fil. Pred kraj dodati izlomljenu cokoladu. Kada se fil ohladi umutiti sa margarinom i umešati mleveni orah. Filovati tortu: Kora-fil...

Savet