

Lipov list



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastoјci

Za koru (x3):

- **6**belanaca
- **6** kašika šecera
- **100** gmlevenih oraha
- **2** rebra istopljene cokolade

Za fil:

- **18**žumanaca
- **250** g šecera
- **100** g cokolade za kuvanje
- **1** margarin
- **100** g suvog groža
- **200** g žeće bombona
- **150** g suvih smokvi

Priprema

Umutiti belanca sa šecerom, dodati istopljenu cokoladu i orahe, pa lagano razmutiti varjacom da ostane vazdušasto. Peci koru 15 minuta na 200 stepeni. Na ovaj nacin ispeci 3 kore.

Žumanca umutiti sa šecerom i kuvati na pari. Kada je skoro kuvano (kad povucete varjacu kroz fil i ostaje trag), dodati cokoladu da se rastopi i skloniti da se ohladi. Ohlaeni fil pomešati sa penasto umucenim margarinom i u gotov fil dodati suvo grožje, seckane žele bombone i suve smokve.

Filovati: kora-fil, kora-fil, kora-fil i na vrhu samo posuti mlevenim orasima (ili možete glazuru od cokolade).

Savet

Torta je nekako starinska, barem meni :) Ali je preukusna.