

Lazina torta



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Kore:

- 12 belanaca
- 12 kašikašecera
- 12 kašikamlevenih oraha
- 9 kašikabrašna

Fil:

- 12žumanaca
- 12 kašikašecera
- 4 kašikegustina
- 1 lmleka
- 250 gmargarina

Glazura:

- 250 gmargarina
- 250 gcokolade

Priprema

Umutiti 3 belanca i 3 kašike šecera. Dodati 3 kašike mlevenih oraha i 1 kašiku brašna, pa lagano promešati kašikom. Sipati u pleh obložen papirom za pečenje i sušiti u zagrejanoj rerni na 200 stepeni 15 minuta. Potrebne su 4 takve kore.

Žumanca umutiti sa 12 kašika šecera, pa dodati gustin.

Kuvati na pari uz postepeno dodavanje vrelog mleka. Skloniti sa vatre kada je dovoljno gust fil. U prohladje fil umešati 250 g margarina i dobro umutiti.

okoladu rastopiti sa 250 g margarina.

Svaku koru preliti cokoladom, pa preko ohladjene cokolade fil. Ukrasiti po želji.

Savet