

## *Torta Greta Garbo (2)*



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Kore:**

- **12** belanca
- **12 kašika** šecera
- **4 kašika** brašna
- **300 g** mleveh lešnika

#### **Fil I:**

- **120 g** šecera
- **50 g** margarina

#### **Fil II:**

- **120 g** crne cokolade
- **120 g** margarina

#### **Fil III:**

- **12** žumanca
- **8 kašika** šecera
- **1 dl** mleka
- **250 g** margarina

## **Priprema**

Kore: umutiti belanca sa šećerom i dodati ostale sastojke, promešati kašikom i od dobijene smese ispeci tri kore.

Istopiti šećer i kada dobije karamel boju dodati margarin, premazati kore i staviti da se ohladi.

Na pari istopiti čokoladu sa margarinom i premazati kore preko šećera.

Na pari skuvati žumanca sa šećerom i mlekom. U ohla?eni fil dodati umućen margarin i filovati kore.

## **Savet**