Francuska torta (2)



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **240** min

Sastojci

Kora:

- **8**belanaca
- **200 g**šecera
- **2 kašike**sirceta
- **2 kašike**brašna
- **250 g**seckanih oraha

Fil:

- **16**žumanaca
- **18 kašika**šecera
- **200 g**cokolade
- **2**margarina

I još:

- **100 g**cokolade
- **100 g**šlaga

Priprema

Umutiti belanca i šecer u cvrst šam, zatim dodati sirce i brašno, pa onda seckane orahe (ja ih uvek prepecem malo, jer mi imaju lepši ukus). Smesu sipati u pleh obložen pek papirom i susiti koru na 150 stepeni sat i dvedeset minuta. Ispeci takve dve kore.

Žumanca umutiti sa šecerom i kuvati na pari. Zatim dodati 200 g cokolade da se otopi u filu. Kada se fil ohladi sjediniti ga sa umucenim margarinom.

Filovati: kora, zatim polovinu fila, kora, pa ostatak fila. okoladu otopiti sa dve kašike ulja i preliti odozgo tortu i ostaviti je u frižideru da se ohladi. Kada se cokolada stegne umutiti šlag i okolo ukrasiti tortu.

Savet

Ja lino jako volim ovu tortu, jer ima prelep ukus, a i ispadne prilino velika. Brzo se napravi, jedino se eka sušenje korica. Ko je bude pravio nadam se da e uzivati :-)