

Maturski rad torta



težina: **srednje**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Kora I:

- 5 belanaca
- 5 kašika šecera
- 3 žumanceta
- 7 kašika mlevenih oraha
- 2 kašike brašna
- 1/2 kesice praška za pecivo

Kora II:

- 5 belanaca
- 5 kašika šecera
- 3 žumanceta
- 7 kašika mlevenih oraha
- 2 kašike brašna
- 1/2 kesice praška za pecivo

Fil:

- 1 l mleka
- 5 žumanaca
- 15 kašika brašna
- 10 kašika šecera
- 2 margarina
- 2 čokolade za kuvanje

- **4 kesice**šlaga

Za topljenje kora:

- **10 kašik**avode
- **6 kašike**šecera
- **6 red**acokolade za kuvanje

Za ukrašavanje:

- **300 g**belog šlaga
- **po potrebi**mleko

Priprema

Belanca i šećer umutiti u sneg, dodati žumanca, umutiti još malo pa pažljivo umešati brašno sa praškom za pecivo i mlevene orahe. Peci na 220 C dok ne porumeni. Tako napraviti dve kore.

Fil: Mleko staviti da provri, pa dodati brašno, šećer i žumanca koje smo prethodno umutili sa malo mleka. Skuvati fil, a kada se ohladi dodati penasto umućen margarin.

Fil podeliti na dva dela. U jedan deo dodati dve istopljene cokolade (na pari), a u drugi deo umućen šlag.

Pripremiti soft za topljenje kora: prokuvati vodu, šećer i cokoladu.

Svaku koru natopiti softom i reati: kora, žuti fil, braon fil. Ukrasiti šlagom.

Savet

Torta je bas sona i ukusna i laka za pravljenje.