

## *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 mleka
- 5 žumanaca
- 15 kašika brašna
- 10 kašika šecera
- 2 margarina
- 2 čokolade za kvanje

- **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 šecer 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, šecer i žumanca koje smo prethodno umutili sa malo mleka. Skuvati fil, a kada se ohladi dodati penasto umucen margarin.

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

Pripremiti soft za topljenje kora: prokuvati vodu, šecer 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.