

Kenedi torta (3)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za 2 svetle kore:

- **10** belanaca
- **400 g**šecera
- **200 g**seckanih oraha
- **4 kašike**prezli

Za tamnu koru:

- 5 jaja
- **5 kašika**šecera
- **5 kašika**brašna
- **2 kašike**kakaoa

Za preliv tamne kore:

- **3 dlm**leka
- **3 kašike**šecera
- **100 g**cokolade

Za fil:

- **10**žumanaca
- **10 kašika**šecera
- **200 g**maslaca ili margarina

Za ukrašavanje:

- **200 g** šlag krema u prahu
- **3 dl** gazirane vode

Priprema

Crna kora: Umutiti 5 belanaca, dodati 5 kašika šecera, dodati 5 žumanaca, 5 kašika brašna i 2 kašike kakaoa. Masu staviti u tepsiju precnika 26 cm, prethodno obloženu papirom. Peci na 180 C, 15 minuta. Kora od belanaca: Umutiti 5 belanaca sa 200 g šecera da bude dobro cvrsto, dodati 100 g seckanih oraha i 2 kašike prezli. Izmešati i masu staviti u tepsiju precnika 26 cm, prethodno obloženu papirom. Peci koru na 160 C, 40 minuta. Ispeci još jednu ovakvu koru. Fil: Umutiti 10 žumanaca sa 10 kašika šecera. Kuvati na pari, dok se ne zgusne. Kad se ohladi dodati u 200 g umucenog maslaca i skupa dobro još umutiti. Preliv za crnu koru: Mleko, šecer i cokoladu prokuvati da se cokolada istopi. Ostaviti da se ohladi. Filovati tortu: Na tacnu staviti koru od belanaca, preko fil, crna kora. Preko crne kore staviti hladan preliv od cokolade i mleka. Sipati malo po malo, viljuškom bockati koru, da preliv ue u koru. Preko fil, kora od belanaca, fil. Umutiti 200 g šlaga sa 3 dl gazirane vode i ukrasiti tortu.

Savet