

Verenicka Gabon torta



težina: **srednje**

za: **50** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Za koru (najveci kalup) x4:

- 5 belanaca
- 5 kašika šecera
- 5 kašika mlevenih oraha
- 2 kašike brašna
- 2 kašike fila

Za koru (srednji kalup) x4:

- 3 belanca
- 3 kašike šecera
- 3 kašike mlevenih oraha
- 1 kašika brašna
- 1 kašika fila

Za koru (mali kalup) x4:

- 2 belanca
- 2 kašike šecera
- 2 kašike mlevenih oraha
- 1 kašika brašna
- 1 kašika fila

Za fil:

- **3,5**margarina
- **750 g**šecera u prahu
- **40**žumanaca
- **600 g**otopljene cokolade
- **3 kesice**vanilin šecera
- ekstrakt ruma

Za dekoraciju:

- **700 g**šlaga
- šljokice
- dekorativne kuglice
- ukras 2 verenička prstena
- neko dekorativno cvece

Priprema

Kore: Lepo umutiti belanca sa šecerom, zatim postepeno dodavati mlevene orahe i brašno. Na kraju dodati fil. Podmazati pleh, staviti pek parir, izruciti smesu u pleh i peci na 200 C, dok ne porumeni. Od svake velicine pleha ispeci po 4 kore.

Fil: Lepo umutiti margarin sa šecerom u prahu, zatim dodati žumanca i mutiti dok se sastojci lepo ne sjedine, a masa utrostruci. Na kraju dodati otopljenu cokoladu, vanilin šecer i rum po ukusu. Fil ostaviti da odstoji malo u frižideru. Filovati: Kora-fil-kora i tako naizmenicno. Na kraju tortu prekriti šlagom i dekorisati po želji.

Savet

Prvo umutite fil, jer se stavlja i u kore. Ja zajedno mutim kore za srednji i najmanji kalup i otprilike ga rasporedim po plehovima. Oba kalupa mi staju u rernu i zajedno pe?em kako bih uštedela na vremenu.