

Orah torta



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **15** jaja
- **375** gputera
- **150** gcokolade
- **15** kašikašecera
- **250** gšecera
- **300** gmlevenih oraha
- **1** kašicicasirceta
- **3** kašikebrašna

Priprema

Odvojiti belanca, pa ih izmutiti sa 15 kašika šecera, dodati kašicicu sirceta, nastaviti sa mucenjem i na kraju kašikom umešati mlevene orahe i 3 kašike brašna. Podeliti na tri dela i ispeci tri kore.

Izmutiti 250 g šecera sa 15 žumanaca i staviti da se kuva na pari. Na pola kuvanja dodati cokoladu i kuvati fil, dok se ne zgusne. Ostaviti fil da se hlađi. Kada se fil ohladi, sjediniti ga sa omekšalim puterom. Filovati tortu: Kora-fil-kora-fil-kora i završiti filom.

Savet