

Grandisimo torta



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za koru (x3):

- **6** belanaca
- **6 kašika** šecera
- **8 kašika** pecenih, mlevenih lešnika
- **2 kašike** kakaoa
- **1 kašika** brašna

Za fil:

- **18 žumanaca**
- **250 g** šecera u prahu
- **500 g** margarina
- **100 g** čokolade
- **100 g** pecenih, mlevenih lešnika
- **2 kašice** kafe

I još:

- **400 ml** slatke pavlake
- **300 ml** slatke pavlake
- **300 g** čokolade

Priprema

Priprema kora: Umutiti belanca sa šećerom u cvrstu smesu. Dodati mlevene lešnike, kakao i kašiku brašna i lagano promešati varjacom. Sipati smesu u pleh obložen papirom za pečenje i peci na 200 C, oko 15 minuta. Napraviti 3 takve kore.

Priprema fila: Umutiti 18 žumanaca sa 250 g šećera u prahu i smesu kuvati na pari. Skuvan i ohlaen krem sjedeiniti sa 500 g umucenog margarina. Fil podeliti na tri dela. U jedan deo staviti 100 g otopljene cokolade, u drugi 100 g mlevenih, pecenih lešnika, a u poslednji 2 kašicice kafe, (trebalo bi obicne crne, ali ko ne voli može i instant radi blažeg ukusa, ali može i bez, kao što sam ja, jer je deca ne bi jela).

Umutiti 400 ml slatke pavlake i filovati: Kora-coko fil-pola umucene slatke pavlake-kora-fil sa lešnikom-pola slatke pavlake-kora-fil sa kafom.

Zagrejati 300 ml slatke pavlake do vrenja (ne sme da kljuca) i dodati 300 g cokolade. Mešati, ohladiti i preliti preko torte. Dekorisati po želji...

Savet

Torta je izdašna i mnogo ukusna. Ja sam je pravila erkici za šesti roendan i svi su bili oduševljeni. Prijatno!