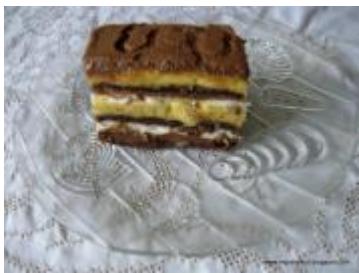


# **Grandisimo torta**



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **120** min

## **Sastojci**

### **Za koru (x3):**

- **6**belanaca
- **6** kašikašecera
- **8** kašikapečenih, mlevenih lešnika
- **2** kašikekakaoa
- **1** kašikabrašna

### **Za fil:**

- **18**žumanaca
- **250** gšecera u prahu
- **500** gmargarina
- **100** gcokolade
- **100** gpecenih, mlevenih lešnika
- **2** kašicicekafe

### **I još:**

- **400** mlslatke pavlake
- **300** mlslatke pavlake
- **300** gcokolade

## **Priprema**

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

Priprema fila: Umutiti 18 žumanaca sa 250 g šecera 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!