

Starinska posna Reform torta



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Kora:

- **120** g meda
- **120** g šecera
- **1 šolja od bele kafekisele vode**
- **1 šoljica od crne kafeulja**
- **1 nepuna kašicica sode bikarbone**
- **150** gmlevenih oraha
- **10 kašika** brašna

Fil:

- **500** g šecera
- **2 štangle** cokolade za kuvanje
- **250** gmlevenih oraha
- **1** kora limuna
- **1** margarin
- **2** krompira srednje velicine

Dekoracija:

- **100** gmelvenih oraha
- **100** g cokolade za kuvanje

Priprema

Za patišpanj: Sve sastojke pomešati da se dobije kompaktna masa (da se sve lepo sjedini). Masa je za 3 kore, tako da je podeliti na 3 i svaku koru peći posebno u epsiji u zagrejanj rerni na 180 stepeni oko 20 minuta (zavisi od rerne).

Fil: 500 g šecera ušpinovati, dobro skuvati krompir (do raspadanja), ugnjeciti ga (kao za pire), sve sastojke zajedno sa krompirom pomešati u ušpinovani šecer da se dobije kompaktna masa.

Kad se fil dobro ohladi, ređati prvo 1 koru pa preko fil, zatim drugu pa fil, i na kraju trecu pa preko fil. Preostali fil premazati sa svih strana torte tako da cela torta bude obložena filom. Ostaviti je u frižideru par sati da se stegne.

Dekoracija: Kada se torta stegne, mleveni orah lepiti na tortu sa svih strana sem odozgo. Za gore istopiti cokoladu i tako toplu je preliti.

Savet

Kora može da pukne (a i ne mora), zato što nema šta da je veže, nema jaja, ako se dobro pazi i polako ređa ne?e puđati.