

Reforma torta



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- **12bjelanca**
- **300 gšecera**
- **300 gmljevenih oraha**
- **3 kašikeprezli**
- **1 kašikabrašna**

Fil:

- **12žumanca**
- **12 kašikašecera**
- **200 gcokolade za kuvanje**
- **250 gmaslaca**
- **100 gšecera u prahu**

Dekoracija:

- **50 gcokolade za kuvanje**

Priprema

Bjelanca umutiti sa šecerom u cvrst snijeg. Dodati mljevene orahe, prezlu i brašno. Sve dobro sjediniti drvenom varjacom i istresti u pleh od elektricnog šporeta koji smo prethodno obložili papirom za pecenje. Peci na 180 C oko 30 minuta. Koru podijeliti na 3 dijela po dužini.

Fil: Žumanca i šecer kuvati na pari 15 minuta, pa dodati istopljeni cokoladu. Sve dobro sjediniti i ostaviti da se ohladi. Maslac i šecer u prahu pjenasto umutiti i dodati ohladjenom filu. Masu sjediniti mikserom.

Filovati tortu: kora - fil - kora - fil -kora. Fil i dekorisati rendanom cokoladom.

Savet