

## Reforma torta (5)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **50** min

### Sastojci

#### Za kore:

- **16** belanaca
- **16 kašika** šecera
- **480 g** mlevenih oraha

#### Za fil:

- **16** žumanaca
- **16 kašika** šecera
- **1 kesice** vanilin šecera
- **200 g** cokolade za kuvanje
- **250 g** maslaca
- **1 kašika** jake kuvane kafe

### Priprema

Za kore posebno mutiti 4 belanceta sa 4 kašike šecera, pa lagano umešati 120 g mlevenih oraha.

Peci u kalupu 28 cm, oko 14 minuta, u rerni zagrejanjoj na 200 C. Na isti nacin napraviti još tri kore.

Za fil: Umutiti žumanca, šecer, vanilin šecer i kašiku jake kuvane kafe, pa sve staviti da se kuva na pari. Kada se fil dovoljno zgusne (kod mene je to bilo posle nekih pola sata), dodati izlomljenu cokoladu i mešati, dok se ne istopi i sjedini sa filom. Skloniti sa ringle i potpuno ohladiti. U ohla?en fil dodati penasto umucen maslac i sve

sjediniti. Filovati kore i ukrasiti po želji.

## **Savet**