

## **Reforma torta (5)**



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

### **Sastojci**

#### **Za kore:**

- **16**belanaca
- **16** kašika šecera
- **480** gmlevenih oraha

#### **Za fil:**

- **16**žumanaca
- **16** kašika šecera
- **1** kesicevanilin šecera
- **200** g cokolade za kuvanje
- **250** g maslaca
- **1** kašikajake 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 zagrejanoj 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 ohlaen fil dodati penasto umucen maslac i sve

sjediniti. Filovati kore i ukrasiti po želji.

## **Savet**