

Gabon torta



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za fil:

- 15 žumanca
- 300 gšecera u prahu
- 300 gčokolade
- 375 gputera
- 200 mlslatke pavlake

Za kore:

- 15 belanca
- 15 kašikašecera
- 30 kašikamlevenih lešnika
- 3 kašikebrašna
- 1,5 kesicapraška za pecivo
- 9 kašikafila

Za sirup:

- 200 gšecera
- 200 mlvode
- 30 mlruma

- Za glazuru:
- **100 g** cokolade

Priprema

Prvo se pravi fil. Izmutiti puter sa šećerom u prahu, dodati žumanca i istopljenu cokoladu.

Izmutiti slatku pavlaku. Sjediniti zajedno fil i izmucenu slatku pavlaku. Ostaviti fil u frižider dok se prave kore.

Izmutiti 5 belanca sa 5 kašika šećera, dodati 1 kašiku brašna, pola kesice praška za pecivo, 10 kašika mlevenih lešnika, i 3 kašike pripremljenog fila. Sipati testo u tepsiju obloženu papirom za pečenje i staviti da se peče 20 minuta na 180 stepeni. Napraviti tri kore na ovaj način.

U maloj šerpici sipati 200 ml vode, 200 g šećera i 30 ml ruma. Kuvati 5 minuta, a onda preliti kore. Ostaviti da se ohladi.

Filovati kore pripremljenim filom: Kora-fil-kora-fil-kora i na kraju završiti i ukrasiti tortu filom.

Savet

Ova torta se pravi sa presnim (termiki neobraenim) žumancima, takav je recept, zato koristite samo ona jaja za koja ste sigurni da su ispravna (ja imam moje koke), ali ipak za svaki slučaj ovu tortu pravim samo u zimskim mesecima nikako u letnjim.