

Gabon torta (3)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Kora (x3):

- **6** belanaca
- **8 kašika** šecera
- **1 kašika** brašna
- **12 kašika** mlevenih oraha (ili lešnika)
- **2 kašike** fila

Fil:

- **500 g** margarina
- **250 g** šecera u prahu
- **18** žumanaca
- **250 g** čokolade

I još:

- **300 ml** slatke pavlake

Priprema

Prvo pripremiti fil: žumanca sa šecerom skuvati na pari, pa ostaviti da se ohladi. Margarin penasto umutiti pa ga sjediniti sa ohlaženim žumancima i dodati otopljenu čokoladu. Sve zajedno izmiksirati da se dobije kremasta masa.

Umutiti belanca, pa dodati šećer i sve zajedno cvrsto umutiti mikserom. Zatim dodati mlevene orahe (ili lešnik), brašno i fil koji je prethodno pripremljen i onda polako promešati varjačom...

Smesu sipati u pleh i peći u prethodno zagrejanj rerni na 200 stepeni. Napraviti tri ovakve kore.

Ostatak fila podeliti na dva dela (ali ostaviti 2-3 kašike za premazivanje gotove torte). Na tacnu staviti koru pa je premazati polovinom fila.

Preko fila staviti polovinu slatke pavlake.

Preko slatke pavlake staviti drugu koru, pa fil, pa slatku pavlaku i na kraju i trecu koru, koju treba premazati sa malo cokoladnog fila (prethodno odvojen).

Savet