

Kenedi torta (2)



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za tamnu koru:

- 5 jaja
- 5 kašika šecera
- 5 kašika brašna
- 2 kašike kakao praha

Za svetle kore:

- 10 belanaca
- 400 g šecera
- 200 g seckanih oraha
- 4 kašike prezli

Preliv za tamnu koru:

- 3 dl cokoladnog mleka

Za fil:

- 10 žumanaca
- 10 kašika šecera
- 200 g maslaca

Dekoracija:

- 200 g krem šlaga od čokolade
- 200 g mlečne čokolade
- 100 ml slatke pavlake
- 300 g čoko smokija

Priprema

Tamna kora: Umutiti 5 belanaca, dodati 5 kašika šećera, dodati 5 žumanaca, 5 kašika brašna i 2 kašike kakaoa. Masu staviti u tepsiju prethodno obloženu papirom. Peci na 180 C, 15 minuta.

Svetla kora: Umutiti 5 belanaca sa 200 g šećera da bude dobro čvrsto, dodati 100 g seckanih oraha i 2 kašike prezli. Izmešati i masu staviti u tepsiju prethodno obloženu papirom. Peci koru na 160 C, 40 minuta. Ispeci još jednu ovakvu koru.

Fil: Umutiti 10 žumanaca sa 10 kašika šećera. Kuvati na pari, dok se ne zgusne. Kad se ohladi dodati u 200 g umućenog maslaca i skupa dobro još umutiti.

Filovati tortu. Na tacnu staviti svetlu koru-fil-tamna kora-preliv-fil-svetla kora-fil.

Dekorirati po želji.

Savet