

Nugat torta (7)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **160** min

Sastojci

Za koru (x2):

- 7 belanaca
- 7 kašika šecera
- 1 žumance
- 7 kašikam levenih oraha
- 2 kašike brašna
- 1/2 kesice praška za pecivo

Za fil I:

- 12 žumanaca
- 2 jajeta
- 7 kašika šecera
- 150 g bele cokolade
- 250 g margarina
- 200 g mlevenih lešnika

Za fil II:

- 300 g šлага
- po potrebi hladna kisela voda

- **400-500 gvišanja**

Za glazuru:

- **250 gmlecne cokolade**
- **1 cašakisele pavlake**

Priprema

Kora: Belanca umutiti u cvrst sneg uz postepeno dodavanje šecera, zatim dodati žumance, pa sve lagano umutiti mikserom. Na kraju dodati orahe, brašno i prašak za pecivo, pa sve sjediniti lagano varjacom. Smesu izliti u pleh obložen papirom za pecenje i peci u zagrejanoj rerni na 180 stepeni. Na isti nacin pripremiti još jednu koru.

Fil I: Žumanca i 2 cela jaja umutiti sa šecerom, pa kuvati na pari, kada smesa postane vruća dodati izlomljenu cokoladu i kuvati dok se ne zgusne. Ostaviti da se ohladi. Margarin penasto umutiti, pa ga sjediniti sa ohlaenim filom, dodati mlevene lešnike, pa sve umutiti mikserom da se sjedini.

Fil 2: vrsto umutiti šlag sa hladnom kiselom vodom.

Glazura: Na pari otopiti mlecnu cokoladu, dodati kašiku po kašiku pavlake uz stalno mešanje.

Filovanje: Kora - fil I - poreati višnje - fil II - kora - fil I - poreati višnje - fil II i glazura. Odozgo tortu posuti sa rendanom belom cokoladom, mlevenim orasima ili ukrasiti po želji.

Savet