

## Zoja torta



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **45** min

## Sastojci

### Za kore:

- 7jaja
- 200 gšecera u prahu
- 200 gmaslaca
- 200 gcokolade za kuanje
- 100 gmlevenog plazma keksa

### Za fil I:

- 6jaja
- 200 gšecera u prahu
- 180 gcokolade za kuanje
- 200 gmaslaca
- 200 gpecenih mlevenih lešnika

### Za fil II:

- 500 mlslatke pavlake

## Priprema

Za kore umutiti prvo belanca sa prstohvatom soli, a posebno umutiti maslac sa šećerom u prahu. Zatim dodati jedno po jedno, sedam žumanaca i otopljenu cokoladu. Na kraju umešati rucno sneg od belanaca, a potom i

mleveni plazma keks. Od ove količine ispeci četiri korice. Pleh dimentija 30x20 cm obložiti papirom za pečenje, pa sipati za svaku koricu po šest punih kašika smese. Peci na 150 stepeni, otprilike dvadesetak minuta. Gotove korice ostaviti da se ohlade.

Jaja za fil umutiti sa šećerom u prahu, a zatim staviti da se kuva na pari. Kada se smesa dovoljno zgusnula, dodati izlomljenu čokoladu za kuvanje. Izmešati da se čokolada istopi i sjedini, pa skloniti sa ringle i ostaviti da se ohladi. Hladan fil sjediniti sa umućenim maslacem. Na kraju umešati mlevene lešnike.

Umutiti slatku pavlaku i krenuti sa filovanjem. Prvo kora, pa čokoladni fil, zatim slatka pavlaka, opet kora, fil, slatka pavlaka... Ukrasiti tortu po želji.

## **Savet**