

Reform torta (4)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za kore:

- 15 belanaca
- 15 **kašika**šecera
- 1 **kašicica**sirceta
- 3 **kasike**brašna
- 150 g seckanih oraha
- 150 g mlevenih oraha

Za fil:

- 15 žumanaca
- 375 g putera
- 150 g **Menaž** cokolade
- 250 g šecera

Priprema

Odvojiti belanca, pa ih izmutiti sa 15 kašika šecera, dodati kašicicu sirceta, nastaviti sa mucenjem i na kraju kašikom umešati mlevene i seckane orahe i 3 kašike brašna. Podeliti na tri dela i ispeci tri kore. Izmutiti 250 g šecera sa 15 žumanaca i staviti da se kuva na pari. Na pola kuvanja dodati cokoladu i kuvati fil, dok se ne zgusne. Ostaviti fil da se hladi. Kada se fil ohladi, sjediniti ga sa omekšalim puterom. Filovati tortu: Kora, fil, kora, fil, kora i završiti filom.

Savet