

oko-urma torta



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za koru:

- 10 belanaca
- 300 g šecera
- 200 g oraha
- 200 g gurma
- 3 kašika griza pomešanog sa brašnom
- 50 g Menadž čokolade

Za fil:

- 10 žumanca
- 200 g šecera u prahu
- 250 g margarina
- 100 g Menadž čokolade

Priprema

Belanca ulupati u cvrću penu sa šećerom i dodati sitno seckani orah i urmu. Dodati griz pomešano sa brašnom i rendanu čokoladu. Od ove smese peći 3 kore. Žumanca izmiksati sa šećerom u prahu i skuvati na pari, dodati čokoladu. Sacekati da se ohladi i dodati margarin. Tortu filovati: Kora-fil...dok se ne potroši materijal. Dekorirati mlevenim orahom.

Savet