

Torta Argentina



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za koru:

- 5jaja
- 5 kašikašecera
- 100 gMenaž cokolade
- 3 kašikebrašna
- 1/2 kesicepraška za pecivo

Za fil:

- 5jaja
- 1margarin
- 200 gšecera u prahu
- 5 kašikašecera
- 200 gmlevenih lešnika

Za dekoraciju:

- 4 kesicešlaga
- 400 mlmleka

Priprema

Kora: Odvojiti žumanca od belanaca. Žumanca umutiti sa šećerom. Otopiti čokoladu pa dodati u umućena žumanca. U brašno pomešati prašak za pecivo. Polako muteci žumanca sa čokoladom, dodavati brašno. Umutiti belanca pa dodati u umućena žumanca i pažljivo pomešati. Masu sipati u pleh obložen papirom i peći u zagrejanj rerni na 200 stepeni oko 15-20 minuta, (dok kora ne porumeni, probodete nožem, ako ne ostaje ništa na njemu, gotovo je).

Fil: Odvojiti žumanca od belanaca. Umutiti žumanca sa šećerom u prahu, staviti u šerpu na paru i skuvati. Skloniti i ostaviti da se ohlade, dodati umućen margarin. Lešnike ispržiti i samleti, pa dodati u umućena žumanca. Posebno umutiti belanca sa kristal šećerom i pažljivo pomešati sa umućenim žumancima. Umutiti šlag pa dekorisati tortu.

Savet