

## ***Torta Argentina***



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- **5**jaja
- **5 kašika**šecera
- **100 g**Menaž cokolade
- **3 kašike**brašna
- **1/2 kesice**praška za pecivo

#### **Za fil:**

- **5**jaja
- **1**margarin
- **200 g**šecera u prahu
- **5 kašika**šecera
- **200 g**mlevenih lešnika

#### **Za dekoraciju:**

- **4 kesice**šlaga
- **400 ml**mleka

## **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**