

Reforma torta (6)



težina: **srednje**

za: **35** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za koru (x2):

- 10 belanaca
- 200 g šecera
- 1 kašika brašna
- 200 g oraha mlevenih

Za fil:

- 20 žumanaca
- 150 g šecera
- 370 g margarina
- 200 g Menož čokolade

Priprema

Kora: Umutiti belanca sa postepenim dodavanjem šecera. Kada je šam dovoljno cvrst dodati brašno i mlevene orahe i mutiti varjacom. Izliti u pleh i peci 20 minuta na 200 stepeni. Umutiti takve 2 kore.

Fil: Žumanca sa šecerom umutiti na pari i voditi racuna da se šecer lepo rastopi. Potom dodati otopljenu čokoladu. Ostaviti da se ohladi. Posebno umutiti margarin pa sjediniti sa žumancima. Filovati tortu. Ukrasiti po želji.

Savet