

## ***?okoladna torta (34)***



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **100** min

### **Sastojci**

#### **Za kore:**

- **18** belanaca
- **18 kašika**šecera
- **36 kašika**mlevenih oraha
- **3 kašike** brašna

#### **Za prvi fil:**

- **300 g** mlevenih oraha
- **10 kašika**šecera
- **1 kesica** vanilin šecera
- **10 kašika**mleka
- **125 g**putera

#### **Za drugi fil:**

- **18**žumanaca
- **18 kašika** šecera
- **200 g** Menaž cokolade
- **125 g**putera

#### **Za ukrašavanje:**

- **200 g** Menaž cokolade

- 2 kesice šlag pene

## Priprema

Priprema kora: 6 belanaca umutiti sa 6 kašika šecera u cvrsto šne, pa dodati 12 kašika mlevenih oraha i 1 kašiku brašna. Sjediniti sve pa sipati u četvrtasti pleh. Koru peći 15 minuta na 180 stepeni. Na ovaj način ispeći još 2 kore. Dok se kore hlade pripremiti filove za tortu.

Priprema prvog fila: Orahe, šecer i vanilin šecer pomešati dodati vrelo mleko u miks posudi. Puter umutiti da bude penast pa ga sjediniti sa poparenim orasima. Priprema drugog fila: Žumanca i šecer kuvati na pari. Kad počne da se zgušnjava dodati izlomljenu čokoladu. Sve sjediniti i ohladiti. U ohla?en fil dodati jedan umućen puter.

Na tacnu staviti jednu koru, premazati je sa filom od čokolade, pa na fil od čokolade naneti fil sa poparenim orasima, zatim staviti drugu koru, pa fil od čokolade, pa fil sa poparenim orasima, staviti i treću koru, pa fil od čokolade, pa fil od paparenih oraha. Umutiti šlag penu po uputstvu sa vrecice i premazati tortu. Čokoladu otopiti pa na pek papir uraditi ukrase po želji i dekorisati tortu po želji prijatno.

## Savet

Ukusna i vrlo izdašna torta.