

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 ohlaen fil dodati jedan umucen 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. Umotiti 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.