

Reforma (4)



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za kore:

- 25 belanaca
- 25 kašika šecera
- 600 g mlevenih oraha

Za fil:

- 25 žumanaca
- 25 kašika šecera
- 2 kesice vanil šecera
- 250 g putera
- 350 g Menadž čokolade

Za ukrašavanje:

- 200 g Menadž čokolade
- 1 list čoko transfera
- 100 g putera
- 100 g šecera u prahu
- 2 kašike mleka

Priprema

Kore: 5 belanca umutiti u cvrsto šne, pa dodati 5 kašike šecera. Zatim lagano umešati 120 grama mlevenih

oraha. Koru peci na 180 stepeni 20 minuta. Na ovaj nacin ispeci još 4 kore, znaci ukupno 5 kora.

Za fil: žumanca umutiti mikserom sa šećerom i vanilin šećerom da bude fina smesa i skuvati na pari. Kad fil od žumanaca pocne da se zgušnjava dodati cokoladu i svo vreme mešati. U ohlaen fil dodati umucen putera. Filovanje na svaku koru naneti fil i celu tortu premazati sa filom. Ostaviti u frižider da se malo stegne. Dok se torta hladi pripremiti puter krem i coko transfer za ukrašavanje.

Priprema puter krema za ukrašavanje: Puter i šećer umutiti dodati mleko i dve kašike otopljene cokolade. Preostalu cokoladu otopiti na pari pa je prohladiti oko transfer iseci pa na njega naneti prohladjenu cokoladu. Tortu izvaditi iz frižidera premazati je puter kremom naneti coko transfer i staviti je na 20 minuta u frizider. Posle 20 minuta lagano skinuti nejestivu foliju od coko transfera. Dobicete prelepe šare. Tortu ukrasiti sa preostalim puter kremom.

oko transfer nije obavezan. Torta se može ukrasiti po želji. Prijatno.

Savet