

Reforma (5)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za kore:

- **24** belanceta
- **200 g** prah šecera
- **2 kašike** brašna
- **25 kašika** mlevenih oraha

Za fil:

- **24** žumančeta
- **250 g** margarina
- **100 g** šecera
- **300 g** Menaž čokolade

Priprema

Umutimo belanca u cvrst sneg sa prah šecerom. Onda dodajemo orahe malo po malo i lagano mešamo. Dodamo i prosejano brašno. Od ove smese ispecemo dve kore.

Fil: Skuvamo žumanca na pari sa šecerom. Sklonimo pa dodamo menaž čokoladu i mešamo da se otopi. Ostavimo da se ohladi. Kada se ohladi umutimo margarin. Filujemo: Kkora-fil-kora-fil i premažemo celu tortu preostalim filom. Odozgor pospemo mlevenim orasima. Stavimo da se ohladi pa služimo.

Savet