

## **Nugat torta (8)**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Za kore:**

- **18**belanaca
- **390** glešnika
- **18** kašikašecera
- **3** kašikebrašna

#### **okoladni fil:**

- **18** žumanaca
- **18** kašikaprah šecera
- **400 g**Menaž cokolade
- **500 g**margarina

#### **Nugat fil:**

- **250 g**šlag krema
- **300** glešnika
- **200 g**Menaž cokolade

### **Priprema**

Kora: Umutiti 6 belanaca sa 6 kašika kristal šecera, dodati 130 g mlevenih lešnika i 1 kašiku brašna. Peci na 200. Ispeci 3 takve kore.

okoladni fil: Na pari kuvati 18 žumanaca sa 18 kašika prah šecera. Kada se skuva dodati 400 g otopljene Menaž cokolade i kad se ohladi 2 umucena margarina.

Nugat fil: Umutiti 250 g šlag krema sa kiselom vodom, dodati 300 g mlevenih, pecenih lešnika i 200 g rendane Menaž cokolade.

Reati: Kora, cokoladni fil, nugat fil. Postupak ponovite 3 puta. Tortu dekorisati po vašoj želji.

## **Savet**

U belanac za koru prvo dodati prstohvat soli i umutiti, a onda postepeno dodavati kašiku po kašiku kristal šeera uz neprestano muenje.