

Sedmo nebo torta



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za tamne kore:

- **14** belanaca
- **14 kašika** šecera
- **2 kašike** brašna
- **2 kašike** ulja
- **28 kašika (oko 350 g)** mlevenih oraha

Za belu koru:

- **7** belanaca
- **200 g** šecera
- **200 g** kokosovog brašna

Za fil:

- **21** žumanac
- **2** jajeta
- **23 kašike** šecera
- **400 g** čokolade za kuvanje
- **250 g** maslaca
- **250 g** margarina
- **2 kesice** vanilin šecera

Priprema

Umutiti 7 belanaca sa 7 kašika šecera, dodati 1 kašiku brašna, 1 kašiku ulja i 14 kašika mlevenih oraha. Lagano izmešati varjacom. Usuti u pleh (25x35 cm), podmazan ili obložen papirom za pečenje. Peci 20 minuta u rerni zagrejanom na 180 C. Na isti način napraviti još jednu tamnu koru. Napraviti i belu koru. Umutiti belanca, dodati šecer, umutiti. Zatim umešati i kokosovo brašno. Usuti u pleh (25x35 cm), podmazan ili obložen papirom za pečenje. Peci oko 20 minuta u rerni zagrejanom na 150 C.

Žumanca i 2 jajeta dobro umutiti sa šecerom i vanilin šecerom, sipati u šerpu i kuvati na pari oko 20 minuta uz neprestano mešanje. Pred kraj kuvanja, kad varjaca već počne da ostavlja trag po dnu šerpe, dodati čokoladu za kuvanje i mešati da se otopi. Maslac i margarin umutiti, pa izmiksati sa dobro ohlaenim filom.

Na tacnu staviti tamnu koru, preko fil (trećinu ukupne količine), pa belu koru, preko fil i opet tamnu koru pa fil...3 kore, 3 reda fila. Premazati šlagom ili čokoladnom glazurom.

Uživajte u ukusu!

Savet