

Sedmo nebo torta



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za tamne kore:

- **14**belanaca
- **14** kašikašecera
- **2** kašikebrašna
- **2** kašikeulja
- **28** kašika (**oko 350 g**)mlevenih oraha

Za belu koru:

- **7**belanaca
- **200** gšecera
- **200** gkokosovog brašna

Za fil:

- **21**žumanac
- **2**jajeta
- **23** kašikešecera
- **400** gcokolade za kuvanje
- **250** gmaslaca
- **250** gmargarina
- **2** kesicevanilin 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 pecenje. Peci 20 minuta u rerni zagrejanoj na 180 C. Na isti nacin napraviti još jednu tamnu koru. Napraviti i belu koru. Umutiti belanca, dodati šefer, umutiti. Zatim umešati i kokosovo brašno. Usuti u pleh (25x35 cm), podmazan ili obložen papirom za pecenje. Peci oko 20 minuta u rerni zagrejanoj 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 vec pocne da ostavlja trag po dnu šerpe, dodati cokoladu za kuvanje i mešati da se otopi. Maslac i margarin umutiti, pa izmiksati sa dobro ohlaenim filom.

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

Uživajte u ukusu!

Savet