

Pralina torta



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za kore:

- 7 belanaca
- 200 g šecera u prahu
- 100 g mlevenih lešnika
- 100 g mlevenih badema
- 1 kašika brašna
- 1,5 kašika kakaoa

Za braon krem:

- 7 žumanaca
- 200 g šecera u prahu
- 100 g čokolade za kuvanje
- 100 g mlevenih lešnika
- 250 g putera

Za beli krem:

- 150 ml slatke pavlake
- 2 kašike šecera u prahu
- 50 g bele čokolade

Priprema

Za kore. Ulupati belanca sa šećerom u prahu u cvrst šam, umešati brašno, mlevene lešnike, mlevene bademe i kakao. Sve lepo sjediniti i od ove smese ispeci tri kore u okruglom kalupu na 180 stepeni dok ne porumene, (oko 10 minuta). Za braon fil. Žumanca penasto umutiti sa šećerom u prahu, dodati omekšali puter i otopljenu cokoladu za kuvanje. Mutiti mikserom da se dobije cvrsta smesa, pa na kraju umešati mlevene lešnike i sve sjediniti. Beli krem. vrsto umutiti slatku pavlaku sa šećerom u prahu i na kraju dodati otopljenu belu cokoladu. Tortu filovati na sledeci nacin: kora, braon fil, beli fil, kora, braon fil, beli fil, kora. Ukrasiti je po želji.

Savet