

Reforma torta (7)



težina: **lako**

za: **35** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za kore (x4):

- **5**belanaca
- **100** gšecera
- **100** goraha
- **1** kašikabrašna

Za fil:

- **20**žumanaca
- **300** gšecera
- **2** kesicevanilin šecera
- **380** gmargarina
- **150** gcokolade

Priprema

Belanca odvojiti od žumanaca, umutite ih mikserom, dodati postepeno šefer i mutiti dok se ne istopi. Treba otprilike mutiti najmanje 10 minuta. Dodati mlevene orahe u koje je umešano brašno. Sipati u belanca i blago promešati. Pece se u plehu obloženim pek papirom i premazanim sa 1 kašikom ulja na 200 C 10-15 minuta. Pecenu koru istresti na tacnu posudu sa kristal šecerom.

Žumanca umutite mikserom, dodati šefer i vanilin šecer, staviti na paru i dugo kuvati. Kuvano je kad varjaca ostavlja širok trag u šerpi. U toplu smesu dodati cokoladu, promešati da se izjednaci i ohladiti.

Margarin umutite penasto, dodajte ohlaena žumanca uz neprestano mucenje.

Filovati: kora, fil, kora, fil, kora... Na kraju dekorisat po želji!

Savet