

Teodorina torta za mamu



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- 12 belanaca
- 300 g šecera
- 3 kašike prezli
- 1 kašika brašna
- 300 g mlavenih oraha
- 500 ml slatke pavlake
- 200 g crne čokolade
- 150 g šlaga
- 1 kesica jestive ljubicaste boje za kolace

Priprema

vrsto umutito belanca i šecer, pa dodati promešane mlevene orahe, prezle i brašno. U najvećem plehu pecite koru na pek papiru. Ako imate manji pleh podelite mere i pecite dva puta da budu tanje kore. Oko 40 minuta na 150 ili manje zavisno od rerne.

Za krem stavite pavlaku u šerpicu i zagrevajte, ali ne da provri. Izlomite čokoladu i umešajte sa pavlakom.

Napravite ganaš krem. Prohladite pa filujte korice, tako što vadite modlom manje krugove, ovom prilikom nama je izašlo sedam identicnih korica malih okruglih. Prvu i poslednju premažite euro kremom, ali i ne morate. Posle toga filujte.

Savet

Šlag umutite uobiajeno i obojite malo po malo iz svetlije u tamniju nijansu pa redom dekorišite torticu. Prijatno :)
Ovo je tortica koju mi je erka spremila za roendan! Najlepši poklon