okoladna-orah torta

težina: **srednje**

za: **35** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **24**jaja
- **400 g**kristal šecera
- **640 g**mlevenih oraha
- **2**margarina
- **200 g**cokolade
- **24 kašike**šecera

Priprema

Kore: Penasto umutiti 6 belanaca sa 100 g šecera. Kada se šecer rastopio, postepeno dodavati 160 g oraha. Smesu izliti u pleh 25x34cm. Koru peci u prethodno zagrejanoj rerni na 180C, 15-20 minuta u zavisnosti od jacine rerne. Mi smo pekle 20 minuta. Kada se kora ispece, prekriti je vlažnom krpom da se ne bi osušila. Postupak ponoviti još 3 puta, ukupno 4 kore.

Fil: Kada stavite cetvrtu koru da se pece, nalijte u vecu šerpu do pola vode i na nju stavite šerpu u koju ste prethodno odvojili 24 žumanaca i 24 kašike šecera. im voda provri, smanjiti ringlu, ali da voda i dalje kljuca. Odmah mikserom mutite žumanca i šecer do penaste strukture. Dodati šoljicu vode i 200 g izlomljene cokolade. Nastavite da mutite mikserom do srednje gustine (da ne bude ni retko, ni gusto.) Skloniti da se prohladi. Kad se fil prohladio, umutiti penasto 2 margarina i sjediniti sa prohlaenim filom.

Filovati: kora - fil - kora.... Ukrasiti po želji. Mi smo stavljale rendanu cokoladu, po želji možete i mlevenim orasima. Prijatno :)

Savet

Torta je prelepa, izdašna, kremasta i prava za ljubitelje spoja oraha i okolade. :)