

oko templ torta



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za koru:

- 7jaja
- **140 g**šecera
- **100 g**cokolade
- **100 g**pecenih mlevenih lešnika
- **1/2 kašičice**praška za pecivo

Za fil:

- 4jajeta
- **160 g**šecera
- **150 g**cokolade
- **200 g**margarina

Za dekoraciju:

- **po želji**cokoladni šlag
- **po želji**belog šlaga
- **po potrebi**kisele vode
- **po želji**cokoladne crne i bele kuglice
- **po želji**ceo lešnik

Priprema

okoladu otopiti, a zatim je malo prohladiti. Mikserom umutiti belanca u cvrst sneg i odložiti na stranu. Posebno umutiti žumanca sa šećerom, dodati im otopljenu cokoladu i mlevene pecene lešnike, pa sve lepo izmiksati. Na kraju smesi dodati umuceni šam od belanaca i laganim pokretima sjediniti. Smesu izliti u pleh za pečenje obložen pek-papirom.

Peci u rerni zagrejanj na 180 stepeni oko 20-25 minuta. Ostaviti da se kora sasvim ohladi, pa je iseci na tri jednake trake.

U odgovarajućoj posudi umutiti jaja sa šećerom i kuvati na pari. Pred kraj kuvanja dodati cokoladu i mešati dok se ne otopi. Kada je dovoljno gusto, skloniti sa strane i ostaviti da se ohladi. Ohlaen krem sjediniti sa penasto umucenim margarinom.

Na tacnu za tortu ili veci poslužavnik staviti prvu koru, premazati je trecinom cokoladnog fila, prekriti drugom korom, naneti drugu trecinu fila, preklopiti trecom korom i preko torte premazati preostali fil.

Umutiti beli i cokoladni šlag sa kiselom vodom, pa njime ukasiti tortu. Dekorirati cokoladnim kuglicama i lešnikom.

Savet