

Savršena torta (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za kore (x3):

- 4 belanceta
- 2 kašike brašna
- 100 gmlevenih badema
- 150 gprah šecera
- 50 gcokolade

Za fil:

- 12 žumanaca
- 500 gcokolade
- 6 kašika šecera
- par kašika mleka
- 1 kg jagoda
- 300 g badema

Za glazuru:

- 300 gcokolade
- 250 ml slatke pavlake

Priprema

Umutiti belanca sa šecerom u prahu u cvrst sneg. Prosejati brašno i dodati zajedno sa bademom i rendanom

cokoladom. Umutiti varjacom. Peci na pek papiru na 200 stepeni. Ispeci 3 kore. Fil: skuvati na pari žumanca sa šećerom. Dodati izlomljenu crnu cokoladu i mešati. Ako je pregusto dodati par kašika mleka. Bademe iseckati i dodati. Mazati koru filom, pa porežati iseckane jagode, ponoviti postupak 2 puta. Zadnju koru ne premazivati. Zagrejati slatku pavlaku pa dodati cokoladu i otopiti. Preliti glazuru preko torte.

Savet