Nugat torta (9)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Korice:

- **10**jajeta
- **15 kašika**šecera
- **10 kašika**brašna
- **5 kašika**ulja
- **5 kašika**kakaoa
- **2,5 kašicice**praška za pecivo
- **15 kašika**mlevenog lešnika

Fil:

- **200 g**cokolade
- **200 g**pecenog, mlevenog, lešnika
- **500 g**margarina za mazanje
- **150 g**šecera u prahu

...i još:

- **200 g**belog šlag krema
- **150 g**cokolade
- **80 g**margarina za mazanje

Priprema

Korice: Korice peci u plehu, vel. 35x20cm. Od navedenih sastojaka ispeci pet korica. Za jednu koricu je potrebno - 2 jajeta, 3 kašike šecera, 2 kašike brašna, 1 kašika kakaoa, 1 kašika ulja, 3 kašike mlevenog lešnika i pola kašicice peciva.

Korice peci preko pek papira. Pecene korice slagati jednu preko druge, a izmeu svake da bude pek papir. Kada i zadnju koricu ispecete, staviti pek papir i, korice, prekriti kuhinjskom krpom, dok se sprema fil (kasnije ne treba da ih prelivate ni sa cim, da bi omekšale).

Fil: Lešnik ispeci i dok je još vruc skloniti ljuspice. Ohladiti ga i samleti. okoladu rastopiti na pari i ohladiti. Margarin umutiti sa šecerom u prahu, dodati rastopljenu, ohlaenu, cokoladu i mlevene lešnike. Dobro sjediniti i ostaviti u frižider, pola sata.

Korice reati u odgovarajucu posudu i svaku filovati, pripremljenim, filom. Celu tortu premazati umucenim šlag kremom. Staviti u frižider, da se šlag stegne

Za preliv, cokoladu rastopiti na pari, zajedno sa margarinom. Ostaviti u frižider, da se, blago, stegne. Preliti preko torte i ostaviti da se glazura, potpuno, stegne.

Savet