

# *Torta Letnja noc*



## **Sastojci**

### **Kora:**

- 6 jaja
- 6 kašika šecera
- 6 kašika mlevenih oraha
- 3 kašike brašna
- 2 kašike rendane cokolade

### **Fil I:**

- 100 g šecera
- 1/2 dl vode
- 1 dl ruma
- 100 g cokolade
- 250 g mlevenih oraha

### **Fil II:**

- 6 žumanaca
- 200 g šecera
- 250 g margarina
- sok i rendana kora 2 narandže

### **Fil II:**

- 6 belanaca
- 200 g šecera

- sok i rendana kora jednog limuna

### **Preliv:**

- 200 g čokolade
- 40 g margarina
- 6 kašika ulja

### **Priprema**

Sastojke za koru umutiti i peći u plehu obima 26 cm.

Fil I: U posudi na tihoj vatri istopiti šećer i vodu dodati čokoladu da se istopi, skinuti sa vatre dodati rum i mlevene orahe. Toplom masom premazati pecenu hladnu koru i ostaviti sve da se hladi.

Fil II: umutiti žumanca sa šećerom i kuvati na pari kad se zgusne i ohladi dodamo prethodno umućen margarin i sok i rendanu koru 2 narandže. Premažemo fil preko prvog fila.

Fil III: Umuto belanca sa 100 gr šećera. Gusto ukuvati 100 gr šećera sa malo vode i vruće malo po malo dodavati u umućena belanca neprekidni muteci mikserom. Dodati sok i rendanu koru limuna.

Mutiti mikserom dok se masa ne ohladi i premazati preko drugog sloja.

Na tihoj vatri istopiti čokoladu, margarin i ulje, prohladiti i preliti tortu.