

Ganaš torta za Todu



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastoјci

Za koru:

- **10**belanaca
- **20** kašika šecera
- **14** kašikam levenih lešnika
- **2** kašike brašna

Za premaz kore:

- **7** kašika eurokrem

Za fil:

- **500** mlslatke pavlake
- **300** g cokolade

Za dekoraciju:

- **1** kdy cokoladica ukus jagoda
- **250** mlslatke pavlake

Priprema

vrsto umutite belanca dodajuci kašiku po kašiku šecera. Pomešati brašno i lešnike pa polako umešajte u belanca

umucena sa šecerom. Pecite koru u vecem plehu od šporeta, oko 40 minuta na 150 stepeni.

Kad se ispece podelite je uzduž i premažite eurokremom koji ste blago razgrejali na pari.

Za krem 500 ml pavlake zagrevajte do ključanja pa u nju dodajte 300 g cokolade koju ste izlomili na parcad. Mešajte da se cokolada otopi. Ohladite smesu i onda je dodatno umutite mikserom.

Filujte tortu uobičajeno. Za preliv umutite pavlaku i odozgo narendajte jednu kidi cokoladicu. Može i ne mora po ukusu.

Savet