

Reform torta (5)



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za korice:

- **10** belanaca
- **200** g šecera
- **250** g mlevenih oraha
- **2** kašike brašna

Za krem:

- **10** žumanca
- **200** g šecera
- **4** pudinga od čokolade
- **1** mleka
- **400** g čokolade
- **250** g margarina
- **200** g maslaca

Za dekoraciju:

- **150** g šlag

Priprema

Za koru umutiti 10 belanaca sa 200 gr šecera. Postepeno dodajuci secer.

Dodajte 250 g mlevenih oraha promešanih sa dve kašike brašna.

Promešajte žicom polako da belanac ne spadne. Pecite u plehu - velikom od šporeta - obloženom pek papirom na 150 stepeni 45 minuta.

Za krem: umutite mikserom 10 žumanaca, sa 200 g šecera. Posebno promešajte 4 pudinga od cokolade sa 100 ml hladnog mleka, spojite sa umucenim žumancima i zakuvajte u 900 ml mleka. Treba vam dakle litar mleka ukupno. Kad se zgusne dodajte 400 g cokolade i pustite da se otopi u kremu.

Posebno umutite jedan margarin i jedan maslac 250+200 g.

Kad se krem ohladi spojite sa margarinom i maslacem.

Koru podelite na pola i filujte.

Za premaz umutite 150 g slaga sa - u frižideru - ohlaženim skuvanim kapucinom. (180 ml tecnosti otprilike).

Savet