

Gabon torta (4)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za fil:

- **250 g** šecera u prahu
- **15** žumanaca
- **250 g** margarina
- **300 g** čokolade

Za koru (x3):

- **5** belanaca
- **5 kašika** šecera u prahu
- **2 kašike** brašna
- **2 kašike** fila
- **10 kašika** oraha

Za dekoraciju:

- **300 g** šlaga
- **po potrebi** mleko

Priprema

Fil: Prah šećer umutiti sa žumancima i u to dodati umućen margarin i rastopljenu čokoladu.

Kore: Umutiti belanca se šećerom i u to dodati brašno, fil i orahe, sjediniti i sipati u pleh i peci. Ispeci tri kore.

Filovati kore sa filom i ukasiti šlagom po želji koji smo umutili sa mlekom.

Savet

Poveala sam meru za pola i stavila 4 kore. A ovo je originalni recept.