

## Porodicna torta



## Sastojci

### Kore:

- 12 jaja
- 240 g šecera
- 240 g mlevenih oraha
- 6 rebra izrendane cokolade

### Fil I:

- 4 jajeta
- 200 g šecera
- 100 g cokolade
- 250 g margarina

### Fil II:

- 0,5 l slatke pavlake

## Priprema

Izmutiti 4 belanca sa 80 g šecera, pa dodati žumanca, 80g mlevenih oraha i 2 rebra cokolade, promešati, izliti u obložen pleh (33x23) i peci koru na 200 C 20 min. Ispeci jos dve ovakve kore.

Za fil I umutiti jaja sa šecerom pa ih skuvati na pari. Pred kraj kuvanja dodati cokoladu. Kad se fil ohladi sjediniti ga sa umucenim margarinom.

Posebno umutiti slatku pavlaku za fil II, pa filovati tortu.

Reati: kora, fil I, fil II, kora...

Celu tortu premazati sa cokoladnim filom i ukrasiti po želji.

Originalni recept je samo sa cokoladnim filom, ali sam ja ubacila i slatku pavlaku, jer je volim. Vi mozete kako Vi volite. Probala sam i da dodam milku sa lešnicima i naravno, super je:))