

## ***?okoladna torta sa orasima***



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Za koru (x3):**

- **6** belanaca
- **6 kašika**šecera
- **4 kašik**mlevenih oraha
- **1 kašika** prezla
- **1 kašika**kakaa

#### **Fil:**

- **18**žumanaca
- **18 kašika**šecera u prahu
- **300 g** cokolade
- **250 g** margarina ili putera

### **Priprema**

Belanca umutiti u cvrst sneg. Dodati šecer i mutiti još malo. Zatim sirce orahe i prezle predhodono pomešane sa kakaom. Izliti u pleh u koji ste predhodno stavili papir za pecenje. Tako peci tri kore.

Žumanca penasto umutiti sa šecerom i kuvati na pari. ?okoladu otopiti na pari i dodati gotovim žumancima. U ohla?en fil dodati umucen margarin ili puter. Filovati tortu. Premazati filom i odozgo i posuti mlevenim orasima.

**Savet**