

Savina torta



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **75** min

Sastojci

Za kore (5x):

- 13 belanaca
- 300 g kristal šecera
- 300 g mlevenih badema
- 3 kašikaprezli
- 1 kašikabrašna

Za fil:

- 13 žumanaca
- 13 kašikakristal šecera
- 1 kesicavanilin šecera
- 250 g margarina
- 50 g šecera u prahu
- 150 g čokolade

Za ukrašavanje:

- 100 g šlaga
- 50 g čokolade

Priprema

Umutiti cvrst sneg od belanaca, dodavati malo po malo šecer i mutiti mikserom dok se sav šecer ne doda. Zatim

spatulom umešati brašno, prezle i mlevene bademe, pažljivo kako belanca ne bi spala (bademe prethodno propržiti u suvom tiganju i samleti).

Podeliti dobijenu smesu na 5 jednakih delova pa ispeci 5 jednakih kora. Kore peci u kalupu obloženom papirom za pečenje, 10 minuta na 160 C.

Ispeci 5 kora.

Na pari kuvati žumanca pomešana sa šećerom i vanil šećerom. Kuvati uz neprestano mešanje oko 20 minuta, dok smesa ne dobije potrebnu gustinu. Potom dodati izlomljenu čokoladu i mešati dok se čokolada ne otopi. Skloniti sa pare, prekriti prozirnom folijom da se ne uhvati korica na filu, pa ga ostaviti da se potpuno ohladi.

Penasto umutiti margarin sa šećerom u prahu, pa dodavati kašiku po kašiku ohlaenog fila. Mutiti mikserom dok se sve ne sjedini.

Fil podeliti na 4 dela (jedan deo neka bude malo veci, tako da ostane za filovanje torte sa strana i odozgo). Filovati tortu (reati kora-fil-kora-fil-kora-fil-kora-fil-kora).

Tortu dekorisati umucenim šlagom i čokoladom istopljenom sa malo ulja.

Jako ukusna i kaloricna torta.

Prijatno!

Savet

Jaka, bogata, kalorina. Savina je, jer je mom Savi (vereniku) omiljena, a torta je slina Reformi ili Dinastiji, samo što sam ja koristila bademe, a ne orahe. Prijatno!