

Badem torta (2)



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

za koru:

- 8jaja
- 150 gšecera
- 150 gmaslaca
- 50 gcokolade
- 3 kašikemlevenih badema
- 3 kašikeprezli
- Za fil:
- 2žumanceta
- 150 gšecera u prahu
- 50 gcokolade
- 150 gmaslaca
- 200 mlslatke pavlake

Priprema

Za koru: Dobro umutiti 8 žumanaca sa šećerom, dodati maslac te umutiti mikserom. Potom dodati rastopljenu i prohladnu cokoladu. Isključiti mikser te umešati mlevene bademe i prezlu. Posebno umutiti cvrst sneg od 8 belanaca, umešati u smesu sa žumancima i lagano promešati kako bi se svi sastojci sjedinili. Smesu uliti u podmazan i brašnom posut pleh i peci u zagrejanjoj rerni na 180 stepeni oko 25 minuta. Izvaditi iz kalupa kad se ohladi i podeliti na tri dela (seci nožem horizontalno na tri dela). Za fil: Na pari skuvati žumanca sa šećerom u prahu, dodati cokoladu i kuvati dok ne dobije potrebnu gustinu. Ostaviti da se ohladi. Maslac penasto umutiti i dodati ga u ohlaen fil te sve dobro umutiti mikserom. Posebno umutiti slatku pavlaku, sastaviti sa filom te lagano promešati kako bi se svi sastojci sjedinili. Filovati ohlaene kore i ukrasiti tortu po želji.

Savet