Alkazar kocke



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Kora:

- **10**belanaca
- **22 kašike**kristal šecera
- **100 g**mlevenih oraha
- **1 kašika**sirceta
- **80 g**brašna
- **2 kašike**hlebnih mrvica

Fil:

- **10**žumanaca
- **10 kašika**šecera
- **20 kašika**vode
- **20 kašika**šecera
- **3 kašike**kakaoa
- **3 rebra**cokolade
- **250 g**mascaca
- **2 kesice**šlag pene
- **200 ml**mineralne gazirane vode
- **po potrebi**cokolade

Priprema

Za koru penasto umutiti belanca sa šecerom u cvrst sneg. Dodati ostale sastojke, sve lepo izmešati žicom, ne mikserom, i usuti u pleh velicine 20x30 cm obložen papirom za pecenje. Koru peci u zagrejanoj rerni na 180

stepeni dok se testo ne odvoji od ivica pleha. Izvaditi koru iz pleha i ostaviti da se ohladi.

Fil: 20 kašika šecera i 20 kašika vode dobro promešati, dodati kakao i izlomljenu cokoladu i sve zajedno na srednjoj temperaturi ušpinovati da bude gustine reeg meda. Ostaviti ovaj deo fila da se ohladi dok na pari skuvate 10 žumanaca s 10 kašika šecera.

Umutiti žumanca sa šecerom i skuvati na pari. Ohladiti ovaj deo fila pa ga sjediniti sa cokoladnim filom, sve dobro umutiti da se sjedini i na kraju dodati penasto umucen maslac. Umucen fil staviti preko ohlaene kore i dobro ga poravnati.

Umutiti 2 kesice šlaga sa mineralnom gaziranom vodom, staviti preko fila i odgore narendati cokoladu.

Orahe pre mlevenja kratko propržiti na suvom tiganju, ohladiti i onda ih samleti. Torta ce biti rastresitija a ukus puniji.

Savet

Tortu napraviti dan ranije da se dobro ohladi.