

Svecana torta (2)



Sastojci

Za koru:

- 5 belanaca
- 10 kašika šecera
- 10 kašika mlevenih oraha
- 1 kašika brašna

Fil I:

- 15 žumanaca
- 15 kašika šecera
- 15 kašika vode
- 300 g cokolade
- 250 g margarina
- 125 g maslaca

Fil II:

- 300 g šlaga
- 4 dl vode
- 100 g pecenih krupno mlevenih lešnika

Za ukrašavanje:

- 300 g šlaga

Priprema

Kora: Umutiti 5 belanaca sa 10 kašika šecera, dodati 10 kašika mlevenih oraha i 1 kašiku brašna. Masu staviti u pleh obima 25x35, prethodno obložen papirom i peci. Tako napraviti još 2 ovakve kore.

Fil I: Umutiti 15 žumanaca sa 15 kašika šecera dodati 15 kašika vode i sve kuvati na pari. Pred kraj kuvanja dodati cokoladu da se istopi. Kad se masa ohladi dodati prethodno umucen margarin i maslac.

Fil II: Umutiti šlag sa vodom i dodati krupno mleven lešnik.

Filovati tortu: Kora, fil I, fil II, kora, fil I, fil II, kora, fil I, fil II.

Tortu ukrasiti sa 300 gr umucenog šlaga.