

## Reform torta (7)



težina: **srednje**

za: **23** osoba

vreme pripreme: **70** min

### Sastojci

#### Za kore:

- **10** belanaca
- **250 g** šecera
- **250 g** mlevenih oraha

#### Za krem:

- **10** žumanaca
- **230 g** šecera
- **80 g** čokolade za kuvanje
- **250 g** margarina

### Priprema

Zagrejte rernu na 200 stepeni. Mikserom mutite belanca oko 2 minuta pa dodajte šecer. Mutite još 3-4 minuta pa varjacom ili kašikom lagano umešajte mlevene orahe.

Smesu sipajte u najveći pravougaoni pleh od rerne koji imate, koji ste prethodno prekrili pek papirom. Pecite oko 25 minuta, zavisno. Pecenu koru ohladite i presecite uzdužno tri puta tako da dobijete 4 kore.

Mutite žumanca sa šecerom oko 3 minuta, a onda posudu stavite u veću posudu u kojoj vri voda. Kuvajte žumanca na pari uz neprestano mešanje dok ne pocne da se zgušnjava...

...a onda dodajte cokoladu pa kada se otopi skonite krem sa vatre. U mlak krem dodajte margarin i sve mikserom penasto umutite.

Dobijenim kremom filujte svaku koru s' tim što cete ostaviti malo krema i za odozgo i sa strane. Tortu pospite sitno seckanim orasima.

### **Savet**