Dama iz Londona



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za kore:

- **12**belanaca
- **300 g**šecera
- **250 g**mlevenih oraha
- **2 kašike**prezli

Za krem:

- **12**žumanaca
- **250 g**šecera
- **250 g**margarina
- **150 g**mlevenih lešnika
- **100 g**cokolade

I još:

- **1 kesica**šlaga u prahu
- **50 g**lešnika

Priprema

Za jednu koru odvojite 6 belanca od žumanaca, pa belanca umutite u šam uz postepeno dodavanje 150 gr šecera.

Kada se sav šecer istopi lagano umešajte 125 gr mlevenih oraha i kašiku prezli. Najveci pravougaoni pleh prekrijte pek papirom, rasporedite dobijenu smesu i pecite koru na 200 stepeni oko 30 minuta (zavisno od vaše rerne). Pecenu koru izvadite iz rerne i zajedno sa pek papirom izvadite iz pleha. Na isti nacin pripremite i drugu koru od ostatka namirnica.

Za to vreme pripremite krem. Mikserom umutite žumanca sa šecerom pa ih skuvajte na pari. Kada dobiju dovoljnu gustinu, sklonite sa vatre i ohladite.

Umutite penasto margarin i dodajte u krem. Sve dobro umutite mikserom da se dobije gladak i sjajan krem.

Podelite ga na dva dela pa u jedan dodajte lešnik, a u drugi cokoladu.

Pecene i ohlaene kore presecite uzdužno na pola, tako da dobijete 4 lista. Na tacnu za tortu stavite prvu koru, premažite je polovinom krema sa cokoladom, stavite drugu koru, premažite je sa 2/3 krema sa lešnikom...

Stavite trecu koru, premažite je ostatkom krema sa cokoladom, stavite cetvrtu koru i premažite je ostatkom krema sa lešnikom.

Celu tortu pospite krupnije izblendiranim lešnikom i umucenim šlagom. Ostavite je u frižideru da se dobro ohladi i stegne, pa je poslužite.

Savet