

Rižolina



Sastojci

Kore:

- 12 belanaca
- 250 g šecera
- 6 kašika oraha
- 6 kašika brašna
- malo kafe ili cokoladnog mleka

Fil:

- 12 žumanaca
- 12 kašika šecera
- 1 margarin
- puding sa ukusom slatke pavlake
- mleko za pripremanje pudinga
- 400 g šlaga
- 200 g rendane cokolade
- 50 g riže

Dekoracija:

- 100 g cokolade
- malo ulja
- 50 g riže

Priprema

Umutiti 6 belanaca sa 125 g šecera, dodajte 3 kašike oraha i 3 kašike brašna, promešajte, pa sipajte u pleh obložen papirom i pecite na visokoj temperaturi dok ne porumeni. Postupak ponovite još jednom.

Obe kore malo natopite sa kafom ili cokoladnim mlekom.

Skuvajte puding sa mlekom, bez šecera i ostavite da se ohladi.

Skuvati žumanca i šecer na pari, pa takodje ostaviti da se ohladi.

Umutite margarin i u njega dodajte oba ohladjena fila.

Umutite i šlag, pa dodajte i njega u fil (ostavite malo za premazivanje torte okolo), zatim dodajte krupno rendanu. ?okoladu i rižu, promešajte.

Premažite koru (sa natopljene strane) sa 2/3 fila, preklopite drugom (na fil ide natopljena strana), pa završite sa ostatkom fila.

Pripremite glazuru od cokolade i ulja, prohladite, pa prelijte tortu, i odmah po njoj pospite rižu, da bi se zalepila za glazuru.

Stranice torte premažite šlagom koji ste odvojili za to.

Stavite u frizider da se dobro ohladi.