

Grilijaš torta (2)



Sastojci

Za grilijaš:

- 18 kašika šecera
- 38 kašika oraha

Za koru:

- 15 belanca
- 9 žumanca
- 5 kašike brašna
- 15 kašika šecera

Za fil:

- 6 žumanca
- 250 g prah šecera
- 500 g cokolada
- 1 margarin
- 300 g krem šlaga

Priprema

Napraviti grilijaš, kada se ohladi, usitniti oklagijom ili samleti na mašini za orahe.

Kora: Umutiti 5 belanca sa 5 kašike šecera, dodati 3 žumanca (prethodno umucena), 8 kašika grilijaša i 1,5 kašiku brašna. Peci ovakve 3 kore oko 30 minuta na 120 stepeni.

Fil: 6 žumanca, 200 g prah šecera i 500 g cokolade skuvati na pari. Kada se ohladi, dodati umucen margarin sa

50 g prah šecera i preostali grilijaš i sve lepo izmiksati mikserom.

Posebno umutimo 300 g šlaga.

Reati sledecim redom: Kora, fil, šlag, kora, fil, šlag, kora, fil, šlag.

Celu tortu premazati šlagom. Prijatno!!!