

Reform torta (9)



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Korice:

- **10** belanaca
- **10 kašika** šecera
- **300 g** mlevenih oraha
- **1 kašika** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1/2** limuna (sok)

Fil:

- **10** žumanaca
- **250 g** šecera
- **100 g** čokolade
- **250 g** maslaca (margarina)

Ostalo:

- **1/2** l islatke pavlake

Priprema

Korice: U dublju posudu staviti belanca i, uz postepeno, dodavanje šecera umutiti u cvrsti šam (belanca mutiti, oko, deset minuta). U toku mucenja dodavati i sok od pola limuna. Dodati mešavinu brašna i praška za pecivo. Umutiti. Na kraju ubaciti mlevene orahe i špatulom ih sjediniti sa belancima.

Uzeti pleh, vel. 35x25cm. Dno pleha obložiti pek papirom, a stranice premazati maslacem. Testo za korice podeliti na tri, jednaka, dela i ispeci tri korice.

Fil: U dublju posudu, u kojoj ce se kuvati fil, staviti žumanca, koja uz, postepeno, dodavanje šecera treba penasto umutiti. Umucena žumanca staviti da se kuvaju, na pari (u dublju šerpu sipati vrelu vodu, pa u nju staviti posudu sa žumancima, vodeci racuna da posuda sa žumancima ne dodiruje vodu). Kada fil pocne da se zgušnjava, dodati izlomljenu cokoladu i skuvati fil do kraja (kada se podigne varjaca fil treba teško da pada sa nje). Skloniti fil sa vatre, prekriti ga providnom folijom i ostaviti da se ohladi. U ohlaeni fil dodata, prethodno umuceni, maslac (ili margarin).

Fil podeliti na tri dela i poceti sa filovanjem korica. Korica - fil - korica - fil - korica - fil. Na kraju, celu tortu premazati sa umucenom slatkom pavlakom. Ostaviti u frižider, preko noci, da se fil i slatka pavlaka dobro stegnu, pa iseci na parcice. Uživajte!!

Savet

Ova torta je pravljena po receptu moje sestre, Jelice Petrovi?, iz Župskog Aleksandrovca. Šaljem joj poljupce, jer je torta fantasti?na!!!