

Grilijaš torta



Sastojci

Grilijaš:

- 300 g šecera
- 400 g oraha

Dve kore po:

- 6 jaja
- 6 kašika šecera
- 8 kašika grilijaša
- 2 kašike brašna
- 1/4 praška za pecivo

Fil:

- 1,1/2 (375 g) margarina
- 150 g šecera u prahu
- 250 g cokolade za mešenje
- 8 celih jaja
- 6 kašika šecera

Glazura:

- cokolada

Priprema

Grilijaš: Otopiti šećer da porumeni, dodati orahe propržiti, izruciti na vlažan pleh. Hladan samleti.

Kore: Umutiti belanca sa šećerom, dodati žumanca, pa zatim mleveni grilijaš, brašno i prašak za pecivo.

Ohladjene kore preseći na pola i filovati.

Fil: Skuvati na pari umucenih 8 jaja sa 6 kašike šećera. Posebno umutiti margarin i šećer u prahu spojiti sa kuvanim filom, dodati ostatak grilijaša i na kraju otopljenu cokoladu. Mešati da se dobije kompaktna masa.

Filovati kore i na kraju preliti, glazurom od cokolade. Prijatno!