

Reform torta (10)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za koru:

- 10 belanaca
- 10 kašika šecera
- 250 g mlevenih oraha

Fil od žumanaca:

- 10 žumanca
- 10 kašika šecera
- 250 g margarina
- 100 g čokolade

Glazura:

- 2 kašike mleka
- 1 kašika šecera
- 1 jaje
- 50 g margarina
- 100 g čokolade

Priprema

Kora: 5 belanaca umutiti sa 5 kašika šecera u cvrsti sneg. Zatim lagano umešati 125 g mlevenih oraha. Pleh od šporeta obložiti masnim papirom za pečenje. Sipati i peći u zagrejanoj rerni na 200C oko 12 minuta. Na isti

nacin pripremiti drugu koru.

Fil od žumanaca: 10 žumanaca umutiti sa 10 kašika šecera, zatim kuvati na pari. Staviti veci sud sa vodom na vatri i zagrevati do vrenja, staviti na nju odgovarajucu posudu sa umucenim žumancima u šerpi sa vodom, kuvati i mešati neprekidno drvrnom varjacom. Žumanca kada pocnu da se zgušnjavaju i ukuvavaju dodati izlomljenu cokoladu. Tada i dalje kuvati i mešati neprekidno dok se fil ne zgusne.

Fil skloniti sa vatre i ostaviti da se ohladi. Umutiti penasto margarin, dodati filu od žumanaca mutiti mikserom da se sjedini u finu kompaktnu masu.

Finalni postupak: Korice preseći uzduž na pola da se dobiju 4 jednake korice. Na tacnu staviti jednu koricu premazati ja sa trecinu fila, zatim redjati kora, fil, kora, fil i na kraju završiti sa korom.

Tortu prefilovanu ostaviti da odstoji na hladnom, najbolje preko noci kako bi se lepo stegla i sjedinila svoje ukuse.

okoladna glazura: U odgovarajucu posudu dodati mleko, šecer, margarin i cokoladu, sve zajedno otopiti na vatri. Skloniti sa vatre malo prohladiti pa dodati celo jaje. Mikserom umutiti i sjediniti cokoladnu masu. Vrucu cokoladnu glazuru sipati na sredinu torte, nožem razvuci glazuru na ivice torte kako bi se lakše premazala cela torta cokoladom. Tortu ostaviti na hladnom da se glazura stegne. Po želji tortu ukrasiti šlagom.

Tortu seci na parcad ili šnite i služiti se Prijatno!

Savet

Reform tortu sam pravila od 10 jaja, ako želite veu tortu poveati duplo sastojke. Prijatno!