

# **Reform torta**



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

## **Sastojci**

### **Za koru:**

- **12**belanaca
- **12** kašika šecera
- **2** kašikebrašna
- **2** kašikeulja
- **24** kašikemlevenih oraha (oko 300 g)

### **Za fil:**

- **12**žumanaca
- **1**jaje
- **13** kašika šecera
- **200** g cokolade
- **125** g maslaca
- **125** g margarina
- **1** kesicavanilin šecera

## **Priprema**

Umutiti 6 belanaca sa 6 kašika šecera, dodati 1 kašiku brašna, 1 kašiku ulja i 12 kašika mlevenih oraha. Lagano izmešati varjacom. Usuti u pleh (35x25cm), podmazan ili obložen papirom za pecenje. Peci 20 minuta u rerni zagrejanoj na 180 C. Na isti nacin napraviti još 1 koru. Kad se ohlade, iseci uzduz, od jedne se dobiju dve 35x12,5cm.

Žumanca i 1 jaje dobro umutiti sa šecerom i vanilin šecerom, sipati u šerpu i kuvati na pari oko 15 minuta uz neprestano mešanje. Pred kraj kuvanja, kad varjaca vec pocne da ostavlja trag po dnu šerpe, dodati cokoladu za kuvanje i mešati da se otopi. Maslac i margarin umutiti, pa izmiksati sa dobro ohlaenim filom.

Na tacnu staviti koru, preko fil (cetvrtinu ukupne kolicine), opet koru pa fil... 4 kore, 4 reda fila. Tortu filom završiti i ukrasiti je. Uživajte u ukusu!

### **Savet**