

Reform torta



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za koru:

- 12 belanaca
- 12 kašika šecera
- 2 kašike brašna
- 2 kašike ulja
- 24 kašike mlevenih oraha (oko 300 g)

Za fil:

- 12 žumanaca
- 1 jajce
- 13 kašika šecera
- 200 g čokolade
- 125 g maslaca
- 125 g margarina
- 1 kesica vanilin šecera

Priprema

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

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

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

Savet