

Karamel torta (9)



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Kore:

- 12jaja
- 15 kašikašecera
- 3 štanglecokolade
- 3 kašikeruma
- 240 gmlevenih lešnika
- 3 kašikebrašna
- 3 kašike mlevenog keksa

Fil:

- 5 jaja
- 10 kašikašecera
- 3 štanglecokolade
- 250 gmargarina

Glazura:

- 70 gcokolade
- ulje

Priprema

Za jednu koru umutiti 4 belanca u cvrst sneg, dodati 5 kašika šecera, 4 žumanca, 1 štanglu rendane cokolade, 1

kašiku ruma, 80 gr mlevenih lešnika, 1 kašiku brašna i jednu kašiku mlevenog keksa i peci. Na isti nacin napraviti još dve kore.

Za fil skuvati krem od 5 žumanaca sa 5 kašika šecera, dodati 3 štangle cokolade i kada se ohladi dodati 250gr umucenog margarina. Posebno rastopiti 5 kašika šecera, kao za glazuru za doboš tortu, i polako sipati uz neprestano mucenje u cvrst sneg od 5 belanaca. Kad se dobro umuti i potpuno ohladi postepeno sjediniti sa umucenim kremom.

Filovati tortu i odozgo staviti glazuru od cokolade i ukrasiti po želji.

Savet

Umesto lešnika se mogu koristiti i orasi.