

Torta *Greta Garbo*



težina: **srednje**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Kore:

- **12** kombelanaca
- **10** kašikašecera
- **300** gmlevenih lešnika
- **3** kašikemlevenog keksa
- **1** kesica praška za pecivo

Preliv za kore:

- **200** gcokolade
- **150** gmargarina

Fil:

- **12**žumanaca
- **8** kašikašecera
- **250** gmargarina

Finalni postupak:

- **300** gšlaga
- **250** ml mineralne vode
- **par** kapi ekstrat maline

Priprema

Belanca izlupamo u cvrst sam sa šećerom i umešamo mešavinu mlevenih lešnika, mlevenog keksa i praška za pecivo. Od dobijene smese prcemo cetri kore. Ja sam pekla dve velike i sekla ih na pola. Kad se kore prohlade prelijemo mešavinom topljene cokolade i margarina. Ostavimo da se prohladi i stegne cokoladema.

Žumanca penasto umutimo sa šećerom i kuvamo ba pari oko pola sata dok se fil ne zgusne. Kad se fil ohladi umešamo omekšali margarin.

Na prvu koru mažemo cetvrtinu fila.

Nastavljamo kora fil, tako da završavamo sa filom.

Na fil nanosimo šlag.

Šlag lepo rasporedimo i prenažemo celu površinu torte.

Deo šlaga što smo ostavili za dekorisanje izmešamo sa aromom maline i dekorišemo tortu.

Ostavimo da odstoji par sati i spremno za posluženje.

Savet

Torta je jako vrsta i stabilna pogodna za proslave.