

Gabon torta (6)



težina: **srednje**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Fil:

- 250 g šecera
- 15 žumanaca
- 300 g čokolade
- 250 g margarina

Drugi fil:

- 500 g šlaga
- 4 dl mineralne vode
- 100 g čokoladnog praha

Kore:

- 15 belanaca
- 15 kašika šecera
- 6 kašika brašna
- 6 kašika fila
- 30 kašika mlevenih lešnika

Priprema

Kore 3 × po: 5 belanaca sa 5 kašika šecera mutimo u cvrst šam. Umešamo 2 kašike prvog fila, mešavinu mlevenih lešnika i brašna možemo umešati i malo praška za pecivo, ali nije obavezno. Smesu sipamo u pleh

obložen prk papirom i pecemo 15 minuta na 180C. Postupak ponovimo još dva puta ukupno nam treba tri korice.

Prvi fil: žumanca penasto izmutimo sa šećerom i kuvamo na pari oko 30 minuta uz neprekidno mešanje. Pri kraju dodajemo izlomljenu čokoladu mešamo dok se čokolada u potpunosti ne sjedini sa žumancetom i dok dobijemo željenu gustinu.

Ostavimo da se prohladi i izmiksamo sa 250 gr margarinom.

Drugi fil: šlag umutimo sa mineralnom vodom i kada dobijemo željenu čvrstinu umešamo čokoladni prah.

Prvu koru premažemo trećinom prvog fila.

Preko mažemo trećinu drugog fila.

Ovaj redosled ponovimo još dva puta i završavamo sa drugim filom.

Ukrasimo po želji.

Ostavimo par sati da miruje i spremno za posluž enje.

Savet

Torta je vrlo kremasta i uglavnom oduševi ljubitelje okokadnih poslastica.