

Reform torta (11)



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za kore:

- **20** belanaca
- **500 g** šecera
- **130 g** brašna
- **500 g** oraha

Fil:

- **20** žumanaca
- **400 g** šecera
- **1 kašika** arome vanile
- **1 kašika** arome ruma
- **500 g** putera
- **200 g** čokolade

Priprema

Belanca mutiti uz postepeno dodavanje šecera dok ne postane cvrst šam. Mikser ostaviti po strani, a zatim rucno lagano pomešati belanca sa orasima i brašnom.

Izliti u pleh i od ove kolicine mase imamo za 4 kore. Pecemo u zagrejanoj rerni na 200°C oko 20 minuta.

Žumanca i šecer mutimo dok ne dobijemo belicastu i gustu masu. Stavimo da se kuva na pari, paziti da ne bude prejak temperatura. Fil je gotov kada se otopi šecer i kad se blago zgusne. Dodamo otopljenu čokoladu i

izjednacimo, zatim ostavimo da se ohladi.

U fil dodamo puter sobne temperature i mutimo dok fil ne postane kompaktni i homogen. Filujemo tortu i najbolje bi bilo da stoji 2 dana u frižideru da kore postanu što mekše i sočnije, ali može i ranije da se konzumira naravno.

Savet

.