

Baron torta



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru (x4):

- 7 belanaca
- 200 g šecera
- 200 g mlevenih oraha
- 2 kašike kakao

Za fil :

- 28 žumanaca
- 600 g šecera
- 600 g čokolade
- 300 g margarina

Fil sa malinama:

- 800 g malina
- 40 g želatina
- 400 g šecera
- 400 ml vode

Priprema

Umutiti belanca u cvrst šam pa postepeno dodavati šećer. Mutiti dok se šećer ne istopi, a zatim umešati lagano mleven orah i kakao. Peci na 200 C oko 10 minuta. Umutiti 4 ovakve kore.

Žumanca umutitte na pari sa šećerom. Dok je fil još vruć umešati čokoladu i mešati dok se ne sjedini sa žumancima. Hladan fil izmiksati sa penasto umućenim margarinom.

Maline preliti vodom i šećerom i kuvati na laganoj vatri 10 minuta. Želatin preliti hladnom vodom, pustiti da nabubri pa ga sjedinite sa malinama kad ih sklonite sa šporeta. Fil isipati u veliki pleh i pustiti da se skroz ohladi i stegnu.

Filovati: kora, 1/3 čokoladnog fila, 1/3 fila od maline. Fil od malina seci na trake i stavljati preko čokoladnog fila, kora...

Ostaviti da se dobro rashladi i stegne i dekorisati po želji. Prijatno !

Savet