

Veoma cokoladna torta sa orasima



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- 10 belanaca
- 3 kašike mlevene plazme
- 300 g mlevenih oraha/pečenih lešnika
- 250 g margarina vanila
- 200 g šecera
- 200 g čokolade

Fil:

- 10 žumanaca
- 140 g šecera
- 200 g čokolade
- 250 g / 200 ml maslaca / slatke pavlake

Priprema

Kora: Otopiti margarin i čokoladu (mikrotalasna ili na tihu vatru)/, ostaviti da se prohladi. Umutiti cvrst sneg od

belanaca, postepeno dodavati šecer, pa prohlaen margarin i cokoladu, mutiti najmanjom brzinom. Dodati orahe i plazmu i promešati rucno varjacom... lagano. Peci u velikom plehu od rerne na papiru za pecenje, na 200 stepeni oko 20 do 30 minuta, zavisno od rerne. Kada se kora prohladi iseci po dužini ili širini na tri dela (trake), meni je lakše po dužini jer bude lakše za secenje parcica. Pažljivo vaditi jer je kora meka i socna i lako se lomi, pa i ako se to desi, samo je spojiti na tacni. Fil: Žumanca penasto umutiti sa šecerom i kuvati na pari, na tihoj vatri oko 20 minuta, dok se ne vidi dno povlacenjem varjace, dok masa ne postane gusta. Iskuljiciti vatru i dodati izlomljenu cokoladu, mešati dok se ne otopi. Ostaviti fil da se ohladi, povremeno promešati. Ohlaen fil možete umutiti sa umucenom slatkim pavlakom ili umucenim omekšalim maslacem, po ukusu. Filovati kore, i premazati tortu sa strane. Po želji možete staviti odozgo šlag (bice vam dovoljne dve kesice) ili malo oraha.

Savet

Torta je veoma jaka i ukusna. okoladna bomba. Kora je sona i stapa se sa filom.