

Reforma torta (9)



težina: **srednje**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kore:

- **16** belanaca
- **16 kašika** šecera kristal
- **4 kašike** brašna
- **400 g** mlevenih oraha
- **1 kesica** praška za pecivo

Fil:

- **16** žumanaca
- **200 g** kristal šecera
- **200 g** cokolade
- **250 g** margarina ili maslaca

Dekoracija:

- **150 g** celih pecenih lešnika
- **2 kesice** šlaga od cokolade
- **100 g** cokolade za kuvanje
- **2 kašike** ulja

Priprema

Za kore: Odvojiti pažljivo 8 belanaca od žumanaca, umutiti belanca u cvrst sneg postepeno dodavati kašiku po

kašiku šećera, ugasi mikser i dodati 2 kašike brašna, 1/2 kesice praška za pecivo i orahe pa špatulom pažljivo sjediniti masu. U pleh obložen pek papirom naneti smesu i staviti koru da se pece 15 minuta na 180 C. Isti postupak ponoviti i za drugu koru. Kore preseći po dužini na pola da bi dobili 4.

Fil: 16 žumanaca umutiti sa šećerom penasto i staviti na paru da se ukuvava 12 minuta. Pred kraj dodati izlomljenu čokoladu i sve sjediniti mešanjem. Skloniti sa strane da se prohladi na sobnoj temperaturi pa u hladan fil dodati predhodno umućen margarin sa šećerom u prahu. Ako je previše redak staviti ga na kratko u frižider potom filovati kore.

Nakon što se torta nafiluje, na pari otopiti čokoladu sa dodatkom ulja i prelići tortu po površini. Ostaviti je u frižideru da se stegne potom je bocno ukrasiti čokoladnim šlagom i seckanim lešnikom.

Savet

Poželjno je da torta prenoi u frižideru.