

Nugat torta (12)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Kore

- 5 **kom**jajeta
- 6 **kasika**secera
- 2 **stangle** cokolade
- 1 **šaka**seckanih oraha ili lesnika
- 1 **kasika** kakao praha
- 6 **kasika**brasna
- 1 **prasa**k za pecivo
- 4-5 **kasika** mlevenog keksa
- 1 **mala** soljica ulja
- 1 **srednja** soljica mleka

Fil:

- 3 **šlag** pene priprema sa mlekom
- 3 **pune kašike**крема sa seckanim lešnikom
- 180 **g**cokolade
- 150 **g**maslaca
- 5 **kašika**mlevenog keksa

Priprema

Odvojiti belanca od žumanaca, belanca umutiti sa šećerom u cvrst sneg dodati im žumance po žumance postepeno, smanjiti jacinu miksera, potom dodati kakao, narendanu cokoladu i seckani lešnik, brašno sa praškom za pecivo, mleko, ulje i sjediniti. Dodati keks i kašikom umešati. Izliti masu na pleh prekriven papirom

za pečenje i peći na 200 C oko 20-tak minuta.

Umutiti šlag pene sa mlekom (treba da bude cvršci sneg) u šlag penu dodati krem sa lešnikom i umutiti. Sa strane na pari otopiti čokoladu. U prohladnu čokoladu dodati maslac i sjediniti mikserom. Spojiti obe mase i dodati mleveni keks pa sve sjediniti.

Koru preseći na tri jednaka dela, prvu koru postaviti na tacnu pa je nakvasiti sa malo zasacerenog mleka, premazati 1/3 fila pa preklopiti drugom korom i ponoviti postupak. Sa preostalim filom premazati tortu.

Tortu možete ukasiti šlagom, ali ja nisam već samo posula tj' ukasila po površini sa malo mlevenog keksa.

Savet

Ostaviti da prenosi u frižideru. Sutradan služiti.