Torta Improvizacija



Sastojci

Za koru I:

- 9 belanaca
- 200 g šecera
- 200 g mlevenih lešnika (ili oraha)
- 2 kašike prezle

Za koru II:

- 6 jaja
- 6 kašika šecera
- 6 kašika brašna
- malo mleka

Za krem:

- 9 žumanaca
- 200 g šecera
- 100 g cokolade za kuvanje
- 250 g margarina

Za dekoraciju:

- slatka pavlaka (kolicina po vašoj želji)

Priprema

Koru I: Pripremimo tako, što umutimo belanca sa šecerom, dodamo mlevene lešnike i prezlu. Ispecemo je na 180 stepeni oko 25 minuta.

Koru II: Ispecemo od sastojaka piškotu na uobicajen nacin.

Krem: Umucena žumanca sa šecerom, skuvamo na pari uz dodatak cokolade. U ohlaen fil stavimo umucen margarin.

Kore presecemo, filujemo i reamo jednu na drugu.

Gotovu tortu premažemo slatkom pavlakom.