# *Cicijeva torta*



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

## Sastojci

**Za koru**

- **7**belanaca
- **7 kašika**šecera
- **7**žumanaca
- **7 kašika**lešnika
- **1 kašika**brašna
- **200 g**istopljene cokolade

**I fil**

- **125 g**putera
- **125 g**šecera u prahu
- **300 g**lešnika
- **200 ml**mleka

**II fil**

- **4**jajeta
- **5 kašika**šecera u prahu
- **100 g**cokolade
- **250 g**putera

## Priprema

Za koru, prvo umutiti belance pa sve ostale sastojke dodati.
Za prvi fil, šecer u prahu i puter umutiti pa sjediniti sa lešnicima, prethodno poparenim sa malo mleka.
Za drugi fil, skuvati na pari jaja i pomešati sa šecerom u prahu i cokoladom. Kada se smesa ohladi dodati umucen puter.
Filovati prvo II fil pa onda I fil. Tortu premazati sa 2 šlag krema od vanile i ukrasiti po želji.

## Savet