

Torta Karmen



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za kore:

- **12** belanaca
- **12 kašika** šećera
- **1** prašak za pecivo
- **1** puding vanila
- **2** pudinga cokolada
- **100 g** seckanog lešnika

Za fil:

- **12** žumanaca
- **5 kašika** šećera
- **100 g** cokolade
- **200 g** putera
- **3 dl** slatke pavlake

Za dekoraciju:

- **2 dl** slatke pavlake
- **100 g** cokolade

Ostalo:

- **500 g** višanja

Priprema

Umutiti 4 belanca, 4 kašike šecera, dodati puding od čokolade u prahu, 1/3 praška za pecivo. Obložiti pleh pek papirom i rasporediti smesu i posuti sa 50 g lešnika. Peci oko 3-4 minuta na 220 stepeni. Ispeci još jednu koru na isti način. 3 kora je sa pudingom od vanile i ne posipa se lešnicima.

Fil: skuvati na pari žumanca, šećer i 100 g čokolade. Umutiti 3 dl slatke pavlake. Umutiti penasto puter i dodati u fil sa žumancima. U hladan fil lagano umešati slatku pavlaku.

Rezanje: čoko kora, višnje, fil, kora sa vanilom, višnje, fil, čoko kora, fil.

Dodajte 100 g otopljene čokolade u 2 dl slatke pavlake. Umutite i dekorišite tortu.

Savet