

# **Torta Carmen**



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Za kore:**

- **12**belanaca
- **12** kašikašecera
- **1**prašak za pecivo
- **1**puding vanila
- **2**pudinga cokolada
- **100** gseckanog lešnika

### **Za fil:**

- **12**žumanaca
- **5** kašikašecera
- **100** gcokolade
- **200** gputera
- **3** dlslatke pavlake

### **Za dekoraciju:**

- **2** dlslatke pavlake
- **100** gcokolade

## **Ostalo:**

- **500 gvišanja**

## **Preparacija**

Umutiti 4 belanca, 4 kašike šecera, dodati puding od cokolade 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 nacin. 3 kora je sa pudingom od vanile i ne posipa se lešnicima.

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

Reanje: coko kora, višnje, fil, kora sa vanilom, višnje, fil, coko kora, fil.

Dodajte 100 g otopljene cokolade u 2 dl slatke pavlake. Umutite i dekorisite tortu.

## **Savet**