

Nugat torta (2)



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Kora:

- **6**jaja
- **12** kašika šecera
- **1,5** kašika crnog eurokrema
- **200** gbrašna
- **2** kašike kakao
- **1** prašak za pecivo

Fil:

- **1** lslatke pavlake
- **8** kašika crnog eurokrema

Ukrašavanje:

- **100** gcokolade

Priprema

Kora: odvojiti belanca od žumanca u dva suda. U sud sa žumancima dodam 6 kašika šecera i dobro umutim mikserom,zatim dodati 1,5 kašiku crnog eurokrema i 2 kašike kakao. Drugi sud sa belancima dobro mikserom ulupati pa dodati 6 kašika šecera da se dobije cvrs šne. Ta belanca dodati žumancima i promešati varjacem, dodati brašno i prašak za pecivo i sjediiti masu. Staviti u okrugli pleh i peci koru na 180 stepeni. Kada se kora ispeče ostaviti da se ohladi. Fil: u meuvremenu u sud sipati 800 ml slatke pavlake, a u drugi sud ostaviti 200 ml

za ukrašavanje. Ulupati dobro pavlaku mikserom, dodati 8 kašika crnog eurokrema i opet izmešati mikserom. Kada se kora ohladila isecemo na pola. Filujemo kora, fil, kora i celu tortu premažemo filom. Ukrašavanje: onu pavlaku što ste odvojili ulupati dobro mikserom i ukrasiti tortu po želi, a odozgo narendati cokoladu.

Savet

Ova torta nije teška, može i pravougaona da se napravi ko kako voli i veruj te mi bicete i vi i vaše porodice oduševljeni tortom! PRIJATNO!