

Žarbo Torta



težina: **srednje**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **18**jaja
- **700** gšecera
- **300** goraha
- **125** gputera
- **250** gmargarina
- **6** kašikabrašna
- **200** gcokolade
- **1** kašikagustina
- **1**prašak za pecivo

Priprema

Umutiti 6 belanaca, dodati 6 kašika šecera, još malo mutiti i dodati 100 g mlevenih oraha, 2 kašike brašna, i 1/3 praška za pecivo. Sjediniti i sipati u pleh obložen papirom za pecenje. Peci 5-7 minuta na 200 stepeni. Postupak ponoviti još 2 puta, tako da imamo 3 kore. 18 žumanaca, 18 kašika šecera, 2 kašike mleka, 1 kašika gustina, sve umutiti i kuvati na pari oko 30 minuta. Ohladiti. Istopiti 200 g secera da bude zlatno žute boje pa preliti preko sve 3 kore i brzo razmazati jer se brzo karameliše. 150 g cokolade istopiti sa 1/3 margarina i premazati preko šecera. Umutiti 2/3 margarina i 125 g putera. U to dodati žuti fil ohlaen uz stalno mucenje mikserom. Filovati sve tri kore i odozgo narendati cokoladu.

Savet

Ovo je stari recept za zarbo tortu i lepo je podsetiti se. Inae ova torta važi za kraljicu meu tortama, pa e se uloženi trud u pripremu, sigurno isplatiti.