

Torta Noddy



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za kore

- **3x4**belanca
- **300 g**šecera
- **6 kašika**brašna
- **300 g**oraha

Za fil

- **3x4**žumanca
- **300 g**šecera
- **150 g**cokolade
- **2**maslaca po 125 g

Za ukrašavanje

- **300 g**krem šlaga po želji
- **100 g**oraha po želji

Priprema

Orahe oklagijom polomiti. Posuti ih u podmazan uljem pleh i stavljen papir za pečenje. Napraviti koru: Umutiti 4 belanca veoma cvrsto (cak možete malo ukapati limun ili kašicicu sirceta da bi ste bili sigurni da ce se veoma cvrsto uplupati). Dodati 100 g šecera i na kraju samo promešati sa 2 kašike brašna. Peci koru 40 minuta na 180 C. Tako umutiti još dve kore sa istom procedurom.

Fil: Skuvati na pari 300 g šecera sa 12 žumanaca i u skuvan i još vruć fil dodati 150 g crne čokolade da se sama istopi. U mlak fil (skoro hladan) staviti maslac. Moja preporuka je koristiti isključivo maslac, a ne margarin kako bi fil bio kremast. Na koru staviti fil pa sve tako redom. Premazati tortu i sa strane filom.

Premazati je šlagom i ukrasiti po želji. Prijatno!

Savet