

Malaga torta



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kore:

- 12jaja
- 10 kašikašecera
- 14 kašikamljevenih oraha
- 100 grendane cokolade
- 4 kašikebrašna

Fil:

- 300 ggrožica
- 250 gputera
- 250 gprah šecera
- 200 gmljevenih oraha
- 200 gmljevene plazme
- 100 grendane cokolade
- 300 gvrelog mlijeka
- bocicaruma

Za dekoraciju:

- 250 mlslatke pavlake
- malomljevenih oraha

Priprema

Odvojiti bjelanca od žumanaca. Mutiti bjelanca u cvrst snijeg, dodati šećer i mutiti. Zatim dodati jedno po jedno žumance. Brašno, mljevene orahe i rendanu čokoladu sjediniti, pa lagano umiješati u smjesu. Od ove smjese ispeci 2 četvrtaste kore, koje ćemo kasnije prepoloviti (ako radite u okrogлом kalupu za tortu, onda ispecite 3 kore).

Fil: Suho grožđe potopiti u rum. Pjenasto umutiti puter i šećer. Orahe i keks sjediniti, pa preliti vrećim mlijekom. Kad se orasi prohlade, dodati rendanu čokoladu, ocijeene grožđice, pa sjediniti sa puterom. Sve dobro umutiti.

Svaku od 2 kore prepoloviti, tako da se dobiju 4 kore.

Svaku koru premazati filom.

Cijelu tortu premazati filom.

Umutiti šlag, pa premazati cijelu tortu. Dekorirati po želji.

Savet

Dobro ohladiti prije posluživanja.