

Reforma torta (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za kore:

- 12 belanaca
- 170 g šecera
- 350 g mlevenih oraha
- 2 kašike oštrog brašna

Za fil:

- 250 g šecera
- 12 žumanaca
- 150 g čokolade
- 250 g margarina

Za ukrašavanje:

- 50 g mlevenih oraha
- 1 kesica krem šlaga od čokolade
- cvetici ukrasi

Priprema

Kore peci u dva pleha 40x30 cm. Iseci ih tako po dužini da se dobiju tri kore.

Fil: dobro umutiti žumanca sa šećerom i kuvati na pari pred kraj dodati čokoladu mutiti dok se ne rastopi. Kada se fil ohladi dodati ulupan margarin. Filovati tortu i saspoljasje strane istim filom. Ukrasiti je mlevenim orasima i cveticima. Okolo dodati i krem šlaga.

Savet

Torta može da se čuva i u zamrzivacu kada se izvadi iz friza posle par minuta može da se jede. Ne gubi oblik i vrlo je ukusna.