

Širli Templ torta



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- 7jaja
- 140 gšecera
- 100 gcokolade za kuvanje
- 140 gpečenih mlevenih lešnika

Fil:

- 4jaja
- 160 gšecera
- 150 gcokolade za kuvanje
- 200 gmaslaca ili margarina

Priprema

Penasto umutiti žumanca sa šećerom. Dodati istopljenu čokoladu, izmešati pa dodati i lešnike. Belanca umutiti u čvrst sneg i dodavati postepeno prethodnoj smesi mešajući ručno. Peci na 180 stepeni u prethodno zagrejanoj rerni oko 15 minuta. Mikserom penasto umutiti cela jaja i šećer na pari. Dodati i čokoladu i "kuvati" na pari uz često ručno mešanje oko desetak minuta. Ostaviti da se ohladi pa zatim u frižider da se stegne. I posle hlađenja u frižideru neće biti jako čvrsto, samo gust fil. Penasto umutiti maslac koji ne treba da bude jako omekšao, tek toliko da može da se muti mikserom, petnaestak minuta posle vađenja iz frižidera. Dodavati mu postepeno čokoladni fil stalno muteći mikserom. Paziti da se ne muti previše dugo jer će fil postajati svetliji i mekši, čim se sjedine prestati sa miješenjem.

Savet

Tortu ukrasiti po želji i pre služenja ostaviti na nekoliko sati u frižider. Po želji duplirati mere za veu tortu.