

Torta Cvetna Livada



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za jednu koru:

- **6**belanaca
- **9** kašikašecera
- **9** kašikamlevenih oraha
- **1** kašikabrašna

Glazura za premazati kore:

- **200** gcokolade za kuvanje
- **1/2**margarina

Za fil:

- **18**žumanaca
- **22** kašikešecera
- **22** kašikemleka
- **2** kašikebrašna
- **100** gcokolade
- **250** gmargarina

Još je potrebno:

- **150 g** šlag pene
- **2 dl** vode ili mleka za šlag

Priprema

Umutiti mikserom belanca, dodati šecer, pa opet dobro izmiksati. Dodati mlevene orahe i brašno, i lagano promešati varjacom. Ispeci takve tri kore, u okruglom kalupu 28cm. okoladu i margarin otopiti na tihoj vatri pa premazati ohlaene kore.

Fil skuvati na pari žumanca, šecer, mleko i brašno i u hladno umutiti margarin. Podeliti na dva dela, pa u jedan deo dodati otopljenu cokoladu. Filovati: kora - žuti fil - cokoladni fil - šlag. Završiti sa korom. Ukrasiti fondanom ili šlagom.

Savet