

## **Mocart torta**



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Za tri kore:**

- **15**belanaca
- **480** gšecera
- **360** gmlevenih oraha
- **6** štangli (**100** g)cokolade

#### **Fil I:**

- **15**žumanaca
- **18** kašikašecera u prahu
- **200** gcokolade
- **250** gmargarina

#### **Fil II:**

- **500** mlslatke pavlake

#### **I još je potrebno:**

- **1** kgvišanja

### **Priprema**

Umutiti 5 belanaca sa 160 g šecera, kada je dobro umuceno dodati 120 g mlevenih oraha i 2 štangle narendane cokolade pa polako izmešati. Sipati u pleh (35x25cm) obložen pek papirom i peci.

Žumanca umutiti sa šecerom u prahu i kuvati na pari, kada bude pri kraju dodati cokoladu. U hladan fil dodati umucen margarin.

Slatku pavlaku umutiti. Višnje ocediti od soka.

Prvu koru premazati 1/3 cokoladnog fila, odozgo rasporediti 1/3 višanja pa premazati 1/3 slatke pavlake, postupak ponoviti i sa ostale dve kore. Tortu ukrasiti po želji.

### **Savet**

Umesto slatke pavlake ovaj put sam koristila šlag krem sa ukusom slatke pavlake 500 g i bilo je odlicno. Savršena je!