

?okoladna (nesquik) torta



težina: **srednje**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Kora:

- 10jaja
- 10 kašikašecera
- 200 gmleveni oraha
- 2 kašikeprezli
- 2 kašikekakaoa
- 2 kašikenesquik instant praha
- 1/2prašaka za pecivo

Fil:

- 4jajeta
- 150 gšecera
- 150 gcokolade za kuvanje
- 250 gmargarina
- 100 gšlaga
- 100 mlvoda

Priprema

Pomešati orahe, prezlu, kakao, Nesquika i prašak za pecivo. Umutiti belanca sa polovinom šecera, umutiti žumanca sa drugom polovinom šecera. Suve sastojke lagano umešati u umucena žumanca pa dodati i umucena belanca. Lagano sjediniti varjacom. Okrugli kalup precnika 28cm obložiti papirom za pečenje, sipati pripremljenu masu i peći 40 minuta na 220 C.

Fil: Umutiti jaja sa šećerom i kuvati na pari. Pred kraj kuvanja dodati čokoladu. Umutiti margarin i sjediniti sa ohlaženim filom. Umutiti šlag sa vodom i sjediniti sa prethodnim filom. Odvojiti 1/3 za dekoraciju.

Filovanje: Ohlaženu koru preseći vodoravno, oko 1cm. sa gornje strane – ovo će biti “poklopac” torte. Izdubiti koru tako da sa svih strana ostane oko 1 cm. Izdubljene ostatke zdrobiti i staviti u fil. Dobijenim filom filovati tortu pa staviti “poklopac”. Tortu spolja namazati sa odvojenim filom i dekorisati po želji.

Savet

Ukoliko ne volite orahe, zamenite ih lešnicima.... ukusna je i tako.....