

Reforma torta (3)



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Kore:

- **13** belanaca
- **300 g** šecera kristala
- **300 g** mlevenih oraha
- **3 kašike** prezli
- **1 kašika** brašna

Fil:

- **13** žumanaca
- **13 kašika** šecera kristala
- **1 kesica** vanilin šecera
- **150 g** čokolade
- **250 g** maslaca
- **150 g** šecera u prahu

Priprema

Umutiti cvrst sneg od belanaca, dodavati kašiku po kašiku šecera, pa isključiti mikser i dodati mlevene orahe, brašno i prezle, pa laganim pokretima varjačom sve izjednačiti. Peci 5 kora u podmazanom i bračnom posutom okruglom kalupu, precnika 28 cm, na 160 C, svaku oko 10 minuta.

U posudi sa duplim dnom umutiti varjačom žumanca, šećer i vanilin šećer. Kuvati fil na pari oko 10-15 minuta na umerenoj temperaturi. Dodati izlomljenu čokoladu, mešati da se ona potpuno istopi i sjedini sa kuvanim

filom. Prekriti prozirnom folijom da se ne uhvati korica po vrhu i ostaviti da se ohladi.

Penasto umutiti maslac sa šećerom u prahu.

U umućen maslac dodavati ohlaen fil od žumanaca i dobro umutiti da se sve sjedini.

Filovati kore filom, ravnomerno ga nanoseći na svaku koru. Celu tortu, odozgo i okolo, premazati filom.

Za ukrašavanje torte iskoristiti ostatak fila.

Pripremiti dan ranije i ostaviti tortu da odstoji.

Savet