

Širli Templ torta



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Kore:

- 7jaja
- 140 gšecera
- 100 gcokolade za kuvanje
- 140 gmlevenih, pecenih lešnika

Fil:

- 4jajeta
- 160 gšecera
- 150 gcokolade za kuvanje
- 200 gmargarina

Priprema

Penasto umutiti žumanca sa šećerom. Dodati istopljenu cokoladu, izmešati pa dodati lešnike. Belanca umutiti u cvrst sneg, pa dodavati postepeno predhodnoj smesi, rucno mešajuci. Peci u tri-cetiri kore na 180 stepeni oko 15 minuta.

Mikserom penasto umutiti cela jaja sa šećerom na pari. Dodati cokoladu i kuvati uz cestu, rucno, mešanje oko desetak minuta. Ohladiti pa staviti u frižider. Penasto umutiti margarin pa mu dodavati jednu po jednu kašiku fila uz stalno mucenje. Filovati kore i ukrasiti po želji.

Savet