

Ganaš torta za Todu



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za koru:

- **10** belanaca
- **20 kašika** šecera
- **14 kašika** mlevenih lešnika
- **2 kašike** brašna

Za premaz kore:

- **7 kašika** eurokrem

Za fil:

- **500 ml** slatke pavlake
- **300 g** čokolade

Za dekoraciju:

- **1** kida čokoladica ukus jagoda
- **250 ml** slatke pavlake

Priprema

vrsto umutite belanca dodajući kašiku po kašiku šecera. Pomešati brašno i lešnike pa polako umešajte u belanca

umucena sa šećerom. Pecite koru u većem plehu od šporeta, oko 40 minuta na 150 stepeni.

Kad se ispece podelite je uzduž i premažite eurokremom koji ste blago razgrejali na pari.

Za krem 500 ml pavlake zagrevajte do ključanja pa u nju dodajte 300 g čokolade koju ste izlomili na parčad. Mešajte da se čokolada otopi. Ohladite smesu i onda je dodatno umutite mikserom.

Filujte tortu uobicajeno. Za preliv umutite pavlaku i odozgo narendajte jednu kidi čokoladicu. Može i ne mora po ukusu.

Savet