

Teodora torta (3)



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Braon kora:

- **8**jaja
- **12** kašikašecera
- **12** kašikamlevenih oraha
- **2** kašike prezla
- **2** kašikebrašna
- **1** kašicicapraška za pecivo
- **50** g cokolade

Žuta kora:

- **4** jajeta
- **6** kašikašecera
- **2** kašike prezla
- **2** kašikebrašna
- **120** g grupno seckanih oraha
- **1** kašicicapraška za pecivo

Fil:

- **4** jajeta
- **100** g cokolade
- **1** manja šoljica kuvane nes kafe
- **250** g šecera
- **250** g maslaca

Za dekorisanje:

- **500 ml**slatke pavlake

Preparacija

Braon kora: Umutiti žumance sa šecerom, dodati orahe, rendanu cokoladu i brašno u koje ste umešali prezle i prašak za pecivo. Zatim lagano dodati umucena belanca. U kalupu za torte ispeci crnu koru i kad se potpuno ohladi preseći je u dve kore. Peci je oko 30 minuta na 180 stepeni. Obavezno proveravati cackalicom da li je pecena.

Žuta kora: Umutiti žumanca sa šecerom pa dodati orahe, brašno pomešano sa prezlama i praškom za pecivo. Zatim dodati umucena belanca. U istom kalupu peci i žutu koru. Peci je oko 20 minuta na 180 stepeni.

Fil: Skuvati kafu. Na pari topiti cokoladu i dodati šiljicu kafe. Jaja dobro umutiti sa šecerom i dodati otopljenu cokoladu. Sve zajedno kuvati na pari. U ohlaen fil umutiti maslac.

Filovati tortu sledecim redosledom. Crna kora, polovina fila, žuta kora, druga polovina fila, i na kraju crna kora. Slatku pavlaku umutiti i premazati tortu sa strane i odozgo. Dekorisati po želji.

Savet