

Teodora torta (3)



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Braon kora:

- 8jaja
- 12 kašikašecera
- 12 kašikamlevenih oraha
- 2 kašike prezla
- 2 kašikebrašna
- 1 kašicicpraška za pecivo
- 50 gcokolade

Žuta kora:

- 4 jajeta
- 6 kašikašecera
- 2 kašike prezla
- 2 kašikebrašna
- 120 gkrupno seckanih oraha
- 1 kašicicpraška za pecivo

Fil:

- 4 jajeta
- 100 gcokolade
- 1 manja šoljicakuvane nes kafe
- 250 gšecera
- 250 gmaslaca

Za dekorisanje:

- 500 ml slatke pavlake

Priprema

Braon kora: Umutiti žumance sa šećerom, dodati orahe, rendanu čokoladu i brašno u koje ste umešali prezle i prašak za pecivo. Zatim lagano dodati umućena 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 čačalicom da li je pečena.

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

Fil: Skuvati kafu. Na pari topiti čokoladu i dodati šiljicu kafe. Jaja dobro umutiti sa šećerom i dodati otopljenu čokoladu. 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. Dekorirati po želji.

Savet