# *Reform torta (8)*




težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **120** min

## Sastojci

**Kora (x4):**

- **4**belanaca
- **5 kašika**šecera
- **1 kašika**brašna
- **100 g**mlevenih oraha

**Fil:**

- **16**žumanaca
- **200 g**šecera
- **250 g**margarina
- **200 g**prah šecera
- **200 g**cokolade

## Priprema

Kora: Belanca umutiti sa šecerom u cvrst sneg, zatim dodati brašno i mlevene orahe pa lagano sjediniti varjacom. Smesu uliti u pleh obložen papirom za pecenje i peci 12 minuta na 180 stepeni. Na isti nacin pripremiti i preostale tri kore.

Fil: Žumanca umutiti sa šecerom pa kuvati na pari, skloniti sa vatre pa dodati cokoladu i mešati da se cokolada

otopi i fil sjedini.

Ostaviti da se ohladi. Margarin umutiti penasto sa prah šecerom pa ga sjediniti sa ohlaenim filom.

Filom filovati kore, premazati i poslednju koru.

Tortu ukrasiti po želji.

## Savet