

Torta sa dva fila



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **140** min

Sastojci

Kora:

- **10** belanaca
- **10 kašika** šecera
- **20 kašika** mlevenih oraha
- **4 kašike** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo

Fil:

- **10** žumanaca
- **4** pudinga od vanile
- **12 kašika** šecera
- **1** margarin
- **200 g** mlevenog keksa

Preliv:

- **200 g** čokolada

- **1 kašik**avode
- **30 g**margarina

Ostalo:

- **250 g**jafa keksa
- **2 dl**soka od narandže
- **200 g**šlaga
- **3 dl**kisele vode

Priprema

Kora: Umutiti belanca sa šećerom, dodati orahe, brašno i prašak za pecivo. Izmešati i sipati u pleh 35*43 cm obložen papirom i peći 20 minuta na 180 stepeni. Kad je pečen preseći na pola dobiju dve kore. Fil: Umutiti žumanca sa šećerom i pudingom sa malo mleka pa skuvati u ostatku mleka od 1.5 i ostaviti da se ohladi. Umutiti margarin sa šećerom u prahu, spojiti sa ohlaenim pudingom i vanil šećerom i podeliti na 2 dela. U jedan deo staviti keks, a u drugi rastopljenu čokoladu. Preliv: rastopiti čokoladu sa vodom i margarinom i preliti preko pecenih kora. Slaganje: Kora fil sa keksom jafa umocena u sok i čokolada okrenuta na fil, fil sa čokoladom, kora. Odgore i okolo premazati sa po 3 kašike oba fila sastavljena. Umutiti šlag i tortu ukasiti po želji.

Savet