



## Страчатела торта

Многу едноставна, но вкусна торта со подлога од белки со ореви, и фил со шлаг и чоколадо.



Вид на оброк: **Десерт**

Комплексност: **Средно**

Број на лица: **15 лица**

Време на подготовка: **1 -2 часа**

### Состојки:

#### За ТЕСТО ќе ви треба:

- 6 белки
- 200 грама шеќер
- 3 лажици брашно
- 200 грама ореви
- Прстофат прашок за пециво

#### За ФИЛ ќе ви треба:

- 500 мл слатка павлака
- 6 жолчки
- 100 грама шеќер во прав
- 200 грама чоколадо

#### Дополнително:

- 50 грама чоколадо за декорација

### Чекор 1

Белките треба да бидат на собна температура. Убаво изматете ги белките со шеќерот.

Додадете ги оревите, брашното, прашокот за пециво и лесно мешајте да се спојат.

### Чекор 2

Смесата истурете ја во тавата за печење и печете на 185 степени околу 25 минути, проверете со чепкалка. Оставете да се олади добро.

### Чекор 3

Изрендајте го чоколадото. Во сад за матење убаво изматете ги жолчките со шеќерот.

Со миксерот изматете ја слатката павлака и соединете ја со матените жолчки. Додадете го и ренданото чоколадо и убаво изедначете со лесни движења.

### Чекор 4

Изладеното тесто премачкајте го со филот и наросете рендано чоколадо. Оставете да се олади пред послужување, најдобро преку ноќ.



### Совет

Оваа торта е одлична за сите моменти кога чекате поголем број гости, бидејќи се подготвува едноставно, а е многу вкусна.

### Користени производи:



Делициа Ростер



Статичен миксер



Кујнски сецко



Електрично ренде

delimano®

Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.  
Испрати го твојот омилен рецепт на [www.moirecepti.mk](http://www.moirecepti.mk)