



Торта за своја душа

Фичо, заедно со неговата гостинка Катерина, готвач член на нашата веб-страница, ќе подготват еден од нејзините најпопуларни рецепти, Торта за своја душа.



Вид на оброк: **Десерт**

Комплексност: **Средно**

Број на лица: **12 лица**

Време на подготовка: **1 - 2 часа**

Состојки:

За ДВЕТЕ ТЕСТА ќе ви треба:

- 6 белки
- 6 лажици шеќер
- 3 лажици брашно
- 6 лажици мелен лешник

За СВЕТЛИОТ ФИЛ ќе ви треба

- 6 жолчки
- 4 лажици шеќер
- 100 грама путер
- 100 мл млеко
- 2 лажици шеќер
- 200 грама мелен орев

За ТЕМНИОТ ФИЛ ќе ви треба:

- 150 грама црно чоколадо
- 100 грама лешници
- 300 мл слатка павлака

Чекор 1

Во сад ставете 3 белки, 3 лажици шеќер, 1,5 лажица брашно и 3 лажици мелени лешници и изматете ги додека не добиете густа смеса. Тоа е првото тесто.

На ист начин се прави уште 1 тесто.

Печете ги во округлата тава на 170 степени, 10 минути.

Чекор 2

За филот изматете 6 жолчки со 4 лажици шеќер над пареа до згуснување. Оставете да се олади. Изматете во еден сад 100 грама путер и додадете го во жолчките.

Во друг сад изматете ја слатката павлака. Во сад за сос ставете млеко и шеќер да провријат 5 минути, потоа додадете ги оревите.

Кога ќе се излади додадете го на претходната смеса.

Убаво соединете ги сите состојки и добиениот фил поделете го на половина.



Во едниот дел ставете го растопеното чоколадо и крупно сецкани лешници, во другиот не додавајте ништо.

Чекор 3

Филувајте кора, жолт фил, црн фил, слатка павлака, кора, жолт фил, црн фил...

Цела торта декорирајте ја со остатокот од слатката павлака.

Пред сервирање оставете ја во фрижидер 3-4 часа.

Чекор 4

Сервирајте!

Совет

Подготовката на филовите ќе ви биде појасна ако го погледнете видеото.

Користени производи:



Округла тава



Касерола



Сад за сос



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk