

Ambasador torta (2)



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Tamna kora:

- **6**jaja
- **6** kašikaprezli
- **6** kašikašecera
- **1** kašicicaprška za pecivo
- **100** gprženih mlevenih lešnika
- **75** g cokolade za kuvanje

Svetla kora:

- **6**belanaca
- **6** kašikaprezli
- **6** kašikašecera
- **1** kašicicaprška za pecivo
- **80** g blanširanih badema

Fil:

- **13**žumanaca
- **200** g šecera
- **1**limun
- **1,5** dlmleka
- **3** kesicevanilin šecera
- **1**puding od vanile
- **100** gbele cokolade

- **250 g** margarina

Ukrašavanje

- **200 g** šлага
- **2 dl** kisele vode

Priprema

Za tamnu koru sjediniti jaja i šecer i dobro umutiti. Dodati otopljenu cokoladu, prezlu, lešnik, prašak za pecivo pa sve sjediniti. Peci u plehu (40x25) koji smo obložili pek papirom u rerni ugrejanoj na 200 stepeni.

Za svetlu koru potrebno je umutiti belanca u cvrst sneg, pa postepeno dodavati šecer uz stalno mucenje. Dodati prezlu, bademe (blanširamo ih tako što u malo kipuce vode ubacimo bademe i kratko prokuvamo, procediti, ohladiti pod malzom hladne vode i skinuti "kožicu" pa samleti), prašak za pecivo pa lagano izmešati. Pleh obložiti pek papirom i peci u rerni na srednjoj temperaturi oko 35 minuta.

Sjediniti žumanca, mleko, vanilin šecer, pola šecera, naseckanu belu cokoladu i puding. Kuvati na pari, pazeci da se ne stvore grudvice, dok se ne zgusne. Pred kraj dodati sok od jednog limuna. Penasto umutiti margarin sa preostalim šcerom pa sjediniti sa ohlaenim filom.

Prvo ide tamna kora, pa fil, svetla kora, pa fil.

Umutiti šlag sa kiselom vodom i ukrasiti tortu.

Savet