

Torta Novogodišnja noc



težina: **srednje**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za koru:

- 6žumanjaka
- **80** gšecera u prahu
- **malon**arandžine korice
- **1 kašicica**cimeta
- 6bjelanjaka
- **100** gšecera
- **180** gbrašna
- **2 kašicice**praška za pecivo
- **100** gmljevenih lješnjaka
- **80** gvruceg maslaca

Za kremu I:

- **120** gsuhih jabuka
- **5 komada**suhih šljiva
- **7 komada**suhih kajsija
- **100** gmix kandiranog voca
- **100** gsjeckanih oraha
- **100** gšecera
- **1/8** lsoka od narandže
- **1/4** lvcnog caja
- **maloc**imeta
- **350 ml**vrhnja za šlag

Za kremu II:

- **300 g** mljevenog lješnjaka
- **100 g** ribane čokolade
- **100 g** mljevenog plazma keksa
- **10- 15 kašika** toplog mlijeka

I još je potrebno:

- **100 ml** soka od naranče
- **500 ml** vrhnja za šlag

Priprema

Pjenasto mutiti žumanca sa šećerom u prahu, dodati naribanu koru naranče i cimet. vrsto ulupati bijelanca sa šećerom. Pažljivo ih sjediniti sa žumancima. Umiješati brašno, prašak za pecivo, lješnike i na kraju otopljeni maslac. Smjesu izliti u okrugli pleh. Peci na 180 C, oko 40 minuta. Izvaditi koru i ostaviti je da se hladi najbolje preko noci. Voce isjeckati, preliti sa voćnim cajem i sokom od naranče. Ostaviti da odstoji nekoliko sati. Nadjevu dodati šećer, staviti na vatru da provri. Umutiti vrhnje za šlag, ohlaen nadjev istresti u vrhnje sve dobro izmješati. Kremu II pripremamo tako što sve sastojke sastavimo i dodamo mlijeko. Svaku koru malo politi sa sokom od naranče. Premazati koru sa kremom II, a zatim preko kreme II nanijeti kremu I. Postupak ponavljati dok sve sastojke ne potrošimo. Tortu premazati vrhnjem za šlag.

Savet