

Sofi kremasta torta



težina: **srednje**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Kora:

- 6 belanaca
- 10 kašikašecera
- 3 kašikeprepečenog mlevenog lešnika
- 3 kašikeblanširanih mlevenih badema
- 2 kašikeprezle
- 2 kašikeulja

Prvi fil

- 200 gšecera u prahu
- 50 gžutog šecera
- 6žumanaca
- 200 gmlevene plazme
- 150 gcokolade za kuvanje
- 50 gcrne cokolade
- 2 kesicešlaga

Drugi fil:

- 300 geurokrema
- 200 gmlevenih pecenih lešnika
- 200 gblanširanih mlevenih badema

oko glazura:

- 50 g cokolade za kuvanje
- 2 kašikeulja

Priprema

Kora: vrso umutiti belance tokom mucenja postepeno dodavati šecer. U umucena belanca dodati mleveni lešnik, badem, brašno, prezle, ulje i sve to lagano promešati varjacom ili kašikom. Pleh za pecenje (najbolje okrugao) podmazati sa par kapi ulja za tim uliti masu i peci u predhodno zagrejanj rerni na 220 stepeni. Kora je gotova kad porumeni. Kada se kora ohladi staviti je na postolje za tortu ili poslužavnik.

Prvi fil: U posudu staviti razmekšani puter, žut i šecer u prahu i žumanca masu umutiti na najmanjoj brzini miksera. Otopiti cokoladu na pari i sjediniti je sa mlevenim keksom, a zatim tu masu dodati u masu od putera šecera i žumanaca. Šlag umutiti po uputstvu i dodatiga u prethodno pripremljen fil. Fil je gotov kad masa postane jednaka. Mutiti 3 do 4 minuta na srednjoj brzini.

Drugi fil: Eurokrem pomešati sa mlevenim bademom i lešnicima.

oko glazura: Na pari otopiti cokoladi i dodati ulje, mešati masu dok ne postane glatka.

Slaganje torte: Na koru nanet prvi fil i staviti u frižider da se ohladi 15 min, malo pre nego što izvadite prvi deo tote iz frižidera pocnite da mutite drugi fil od euro krema. Kada se ucvrstio u frižideru prelitati drugi fil i nakon toga ponovo vratiti tortu na 10 min u frižider, za to vreme napraviti glazuru. Rashladjenu tortu prelitati coko glazurom.

Savet

Najbolje je da torta prenoi u frižideru, a možete je napraviti i 3,4 sata pre seviranja. Preko glaure možete posuti malo mlevenog lešnika ili badema, ili je ukrasite sa malo šlaga. Torta je kremasta i odlina je za deje rođendane, ali ni odrasli je nee doleteti. Ukoliko volite jai oko ukus umesto okolade za kuvanje koristite samo crnu okoladu i umesto eurokrema nutelu.