

Boemska torta (2)



težina: **srednje**

za: **32** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Kore:

- 12 bjelanjaka
- 240 g šecera
- 15 g kakao
- 300 g propečenih i samljevenih lješnika

Fil 1:

- 8 dl mlijeka
- 200 g šecera
- 6 žumanjaka
- 9 kašika gustina
- 1 vanilin šećer

Fil 2:

- 6 jaja
- 250 g šecera
- 2 štangle čokolade
- 200 g margarina

okoladna glazura:

- **100 g** cokolade
- **100 g** vode
- **100 g** šećera
- **50 g** margarina

Dekoracija:

- **500 ml** šlag pjene

Priprema

Umutiti snijeg od 4 bjelanjka pa postepeno dodavati 80 g šećera. Masu i dalje mutiti dok ne postane gusta bijela masa u koju treba 5 g kakaoa i 100 g propečenih mljevenih lješnika. Ispeci tri ovakve kore.

Fil 1: Umutiti 6 žumanjaka sa 9 kašika gustina, vanilin šećerom i 2 dl mlijeka. Ostatak mlijeka 6 dl staviti sa 200 g šećera u šerpu da proključa pa skloniti sa ringle i postepeno dodati umucena žumanca i gustin. Na blagoj temperaturi uz neprestano miješanje kuvati dok masa ne postane gusta.

Fil 2: 6 cijelih jaja, 2 štangle cokolade i 250 g šećera kuhati na pari neprekidno miješajući dok masa ne postane gusta. Skinuti krem sa šporeta i ohladiti ga. Hladnom kremu dodati 200 g prethodno pjenasto umucenog margarina i zatim sve mutiti mikserom dok se masa ne sjedini.

Filovati tortu kora, fil 1, fil 2, kora ... trecu koru premazati preostalim filom. Po želji preliteri cokoladnom glazurom i ukrasiti šlagom.

Savet

Gotovu tortu ostaviti najmanje 12 h u frižideru.