

Orah torta



težina: **srednje**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Kora (x4):

- 3 belanceta
- 5 kašika šecera
- 3 kašike brašna
- 3 kašike oraha

Fil 1 i 2:

- 12 žumanaca
- 4-5 kašike brašna
- 300 g margarina
- 100 g čokolade
- 5 kašika šecera
- 100 g šecera u prahu
- 1,5 l mleka

Fil 3:

- 1/2 l mleka
- 5 kašika šecera
- 200 g margarina
- 2-3 kašike brašna

Dekoracija:

- 500 g šlaga
- 4 dlmleka
- boja za šlag

Priprema

Umutiti penasto belanca, postepeno dodavati kašiku po kašiku šecera. Mutiti dok se šecer nerastopi. Špatulom polako umesiti 3 kašike brašna i 3 kašike orasa. U okruglu tepsiju staviti pek papir i rasporediti masu po tepsiji. Ispeci ovakve 4 kore.

Stavimo u šerpu da kuvamo 1,3 l mleka. Penasto umutiti žumanca sa šecerom, dodati preostalo mleko, i polako umutiti brašno da ne bude grudvica. Kad mleko uzvri polako umešati žumanca, i mešati dok se neskuva. Ostaviti da se ohladi. Penasto umutiti margarin sa šecerom u prahu. Dodavati kašiku po kašiku ohlaenog fila. Umuceno podeliti u 2 dela. U jedan deo dodati 100 g otopljene čokolade na pari.

U šerpu na tihu vatru staviti da se karmelizuje šecer, kad je dobio zlatnu boju usuti mleko. I pustiti da ukuva i da se karamel rastopi. Umutiti brašno, šecer i mleko u finu masu i dodati u kuvano mleko, mešajući da se nestvore grudvice. U ohlaeno umutiti margarin.

Reati kora - žuti fil - kora - crni fil - kora - karamel fil - kora. Ostaviti u frižider da se dobro stegne i ohladi. Ukrasiti po želji. Ja sam tati za roendan umutila samo šlag, a za svadbu sam pravila korpu sa cvećem.

Savet

U kore po želji možete dodati kakao, ili rendanu čokoladu. Sve po ukusu. Ovo su otprilike mere, ja nikad neradim po receptu. Uvek nešto dodajem i oduzimam.