

Tunel torta



težina: **srednje**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Osnova:

- **250 gmlevenih oraha**
- **150 gmlevenog keksa**
- **9 kašika šecera u prahu**
- **200 ml mleka**
- **125 g margarina**
- **100 g cokolade**

Bela kora:

- **6 belanaca**
- **6 kašika šecera**
- **6 kašikabrašna**
- **1/2 kesice pršačka za pecivo**

Smea kora:

- **5 jaja**
- **5 kašika šecera**
- **100 gmlevenih oraha**
- **2 kašike prezli**

Krema:

- **6**žumanaca
- **300** gšecera
- **2**pudinga od vanilije
- **1**lmleka
- **6** kašikabrašna
- **125** gmargarina

Za ukrašavanje:

- **1**šlag krem od cokolade
- **malošarenih** mrvica i ukrasi za kolace

Priprema

Prvo napraviti osnovu. Penasto umutiti margarin sa šecerom u prahu, pa dodati orahe i keks, otopljenu cokoladu i mleko. Sve lepo sjediniti i ostaviti po strani.

Za belu koru umutiti belanca sa šecerom u cvrst sneg, pa umešati brašno i prašak za pecivo. Izliti testo u pleh obložen papirom za pecenje i peci 15 minuta na 180 stepeni.

Penasto umutiti jaja sa šecerom, dodati orahe i prezlu, izlizi u pleh i peci 15 minuta na 180 stepeni. Za krem odvojiti od litra mleka 400 ml pa razmutiti puding i brašno. Dodati toj smesi blago razmucena žumanca. Ostatak mleka staviti da kuva sa šecerom, pa kad provri sipati smesu i kuvati da se zgusne. Odvojeno umutiti margarin, pa kad se fil ohladi, sjediniti sa margarinom u fin krem.

Od osnove formirati rolat na tacni, pa ga premazati kremom. Preklopiti belom korom, oblikovati je preko rolata i otseci višak. Opet premazati krem, staviti smedju koru i opet otseci višak, pa naneti kremu.

Ulupati šlag i premazati celu tortu.

Ukrasiti mrvicama i ukrasima za tortu, rashladiti i rezati na parcad.

Savet