

Torta Ket



težina: **srednje**

za: **30** osoba

време pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 10jaja
- 400 gšecera u prahu
- 250 gmargarina
- 300 gmlevenih oraha
- 1 lmleka
- 250 mlslatke pavlake
- 300 gcokolade
- 10 kašikabrašna
- 300 gkristal šecera

Priprema

Umutiti 5 belanca sa 8 kašika šecera u prahu, dodati 5 kašika mlevenih oraha i 2 kašike brašna. U okruglom kalupu postaviti pek papir i namazati stranice margarinom. Ispeci dve ovakve korice na 200 oko 20 minuta.

Krem: 600 ml mleka prokuvati sa 7 kašika kristal šecera. Posebno umutiti 10 žumanca sa 120 ml mleka i 6 kašika brašna. To sipati u kljucalo mleko i kuvati dok se ne zgusne. Kad se ohladi, umutiti ga sa prethodno umucenim 200 g margarinom i 200 g šecera u prahu. Dobijeni krem podeliti na dva dela.

Karamel: Otopiti 200 g šecera do tamno zlatne boje, dodati 150 ml slatke pavlake, prethodno zagrejane. Dodati i

kockicu margarina (25g) i mešati dok se ne zgusne i otopi šećer. Na kraju dodati prstohvat soli.

I fil: 200 g mlevenih oraha preliti sa 150ml vrelog mleka i dodati u prvu polovinu krema.

II fil: Otopiti 200 g čokolade i dodati u drugu polovinu krema.

Umutiti preostalu slatku pavlaku - 100ml.

okoladna glazura: Otopiti 100 g čokolade sa kašikom mleka, kašikom šećera i kockicu margarina (25gr).

Finish: Svaku od korica premazati karamelom, filovati prvo čoko pa onda orah fil, pa opet druga korica, pa isto čoko i orah fil. Sa strane premazati sltkom pavlakom, a odozgo sipati čoko glazuru.

Savet

Lepša je kad se napravi dan ranije. Prijatno!