

Najmedenija torta



težina: **srednje**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za 4 kore:

- **16** jaja
- **16 kašika** šecera
- **240 g** mljevenog lješnjaka
- **160 g** brašna
- **120 g** sjeckanih lješnjaka

Za fil:

- **800 ml** mlijeka
- **16** žumanaca
- **12 kašika** šecera
- 2 vanil šecera
- 2 pudinga od vanilije
- **2 kašike** gustina
- **200 g** bijele čokolade
- **50 g** crne mliječne čokolade
- **375 g** maslaca

I još:

- **200 g** kisele pavlake
- **100 g** crne mlijecne cokolade
- **500 g** Medenog srca
- **250 ml** soka od jagoda

Priprema

Za jednu koru: Izmiksati 4 bjelanceta sa 4 kašike šecera. Sjediniti 60 g mljevenih lješnjaka, 40 g brašna i 30 g sjeckanih lješnjaka. Dodati umucena bjelanca i lagano kašikom izmiješati da se smjesa izjednači. Sipati u pleh velicine 28 cm. Peci u zagrijanoj rerni na 200°C oko 12 minuta. Na isti način pripremiti i preostale tri kore.

Fil: 200 ml mlijeka sjediniti sa pudingom, gustinom i žumancima. Ostatak mlijeka staviti sa šećerom da se kuha. Kada mlijeko pocne da vri, sipati puding i miješati neprestano dok se fil ne zgusne. Gotov fil skloniti sa vatre i dodati mu izrendane bele cokolade. Miješati dok se cokolada ne istopi i sjedini sa filom. Fil ohladiti zatim mu dodati umuceni maslac. 2/3 fila odvojiti i ostaviti da bude žut, a u 1/3 fila sipati istopljenu crnu cokoladu i izmiksati. U žuti fil staviti 8 sitno iseckanih medenih srca i promešati. Kiselu pavlaku na umerenoj vatri istopiti sa crnom cokoladom. Na tacnu staviti prvu koru, zatim ga preliti sa 4-5 kašika soka od jagoda. Ostaviti par minuta da kora upije sok zatim na njega nanijeti polovinu fila od sjedinjene kisele pavlake i cokolade. Tacnu staviti u frižider na 10 minuta da se fil stegne zatim preko njega nanijeti polovinu žutog fila. Staviti drugi patišpanj, ponovo preliti sokom, a onda nanijeti polovinu braon fila. Preko njega poredati medena srca kojima smo prethodno viljuškom izbockali donju stranu, a onda stavili na kratko u sok od jagoda. Preko srca staviti drugu polovinu braon fila. Staviti treci patišpanj i ponoviti ceo postupak kao kod prvog patišpanja. Staviti cetvrtu koru i ukrasiti po želji. Ostatak medenog srca iskoristiti za dekoraciju. Za dekoraciju ove torte koristila sam šlag.

Savet