

Kremisimo torta



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Kora:

- 10jaja (belanca)
- 18 kašikašecera
- 1 kašikasirceta
- 100 gmlevenih oraha
- 3 kašikebrašna

Fil:

- 10žumanaca
- 8 kašikašecera
- 4 kašikebrašna
- 4 kašikegustina
- 1puding od vanile
- 1 lmleka
- 1,5margarin
- 250 gšecera u prahu

Još je potrebno:

- 100 gmlevenog prženog lešnika
- 100 gmlevenog prženog oraha
- 400 gmlecne cokolade
- 2-3 dlslatke pavlake

Priprema

Umutiti belanca u crvst sneg pa dodati šećer i sirce i sve zajedno umutiti mikserom. Zatim dodati orahe i brašno pa polako promešati varjaćom. Koru peci u zagrejanj rerni na 200 stepeni.

Umutiti žumanca sa šećerom, pa dodati brašno, gustin i puding. Od 1 l mleka oduzeti onoliko koliko je potrebno da se ova smesa razmuti. Ostatak mleka staviti da proključa pa u njega ukuvati umucena žumanca, a zatim ostaviti da se ohladi. Umutiti margarin sa šećerom u prahu pa ga sjediniti sa ohladjenim filom.

Fil podeliti na tri dela. U jedan deo dodati lešnik, u drugi orahe, a u treci 100 g otopljene cokolade.

Preko kore namazati fil sa lešnikom, a zatim preko fila sipati 100 g otopljene cokolade.

Ostaviti na hladnom da se cokolada stegne (ne sasvim) pa namazati cokoladni fil. Preko ovog fila se takoe stavlja 100 g otopljene cokolade. Ostaviti da se cokolada stegne pa namazati i fil sa orasima. I preko ovog fila ide 100 gr otopljene cokolade. Celu tortu premazati umucenom slatkom pavlakom.

Deo torte na slici (dvorca) pored ove kremisimo torte je bila i krem torta sa malinama - recept Verice Nikolic...

Savet