

Monte torta



težina: **srednje**

za: **10** osoba

време pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 3 jajeta
- 5 kašike šecera
- 2 kašike brašna
- 3 kašike kakaoa
- 2 kašike seckanih ili mlevenih lešnika
- 3 kašike tople vode
- 1/2 kesice prašak za pecivo

Za beli fil:

- 600 ml mleka
- 6 kašike šecera
- 2 kesice vanilin šecera
- 6 kašike brašna
- 150 g margarina
- 100 g bele čokolade

Za crni fil:

- 500 ml Moja Kravica Kuhinjica slatke pavlake

- **200 g** cokolade za kuvanje
- **100 g** mlečne crne cokolade

Za cokoladni preliv:

- **100 ml** mleka
- **2 kašike** neskvika

Za ukrašavanje:

- šlag (slatka pavlaka)
- lešnik
- cokoladne mrvice

Priprema

Odvojite belanca od žumanaca, zatim belanca umutite u cvrst sneg i postepeno im dodajte šećer uz neprestano mucenje. U umucen sneg od belanaca dodajte žumanca, tri kašike tople vode, dve kašike brašna, tri kašike kakao praha, dve kašike seckanog lešnika i pola praška za pecivo, pa kratko sve promešajte mikserom ukljucenom na najmanju brzinu samo da se smesa za koru izjednaci. Sipati smesu za koru u podmazanu manju tepsiju i pecite koru na 180 C oko 20 minuta.

U vrelom mleku razmutite neskvik, pa prelijte vrucu koru.

Razmutite 6 kašika brašna sa malo hladnog mleka, samo da nema grudvica. Preostalo mleko sa 6 kašika šecera i vanilin šećerom stavite da prokuva. U vrelo mleko umešajte rastopljeno brašno i kratko kuvajte na laganoj vatri samo da se brašno skuva, a fil zgusne. U vreo fil dodajte usitnjenu belu cokoladu i kratko mešajte samo da se cokolada rastopi. Prekrite fil strec folijom i ostavite da se dobro ohladi. U hladan beli fil dodajte penasto umucen margarin i dobro umutite da se margarin sjedini sa filom.

Stavite slatku pavlaku na laganu vatru, da se zagreje skoro do tacke kljucanja, zatim dodajte tamnu i mlečnu cokoladu usitnjenu i kratko mešajte samo da se cokolada rastopi, a smesa izjednaci. Ostavite tamni fil najmanje dva sata da se skroz ohladi.

Ohlaenu natopljenu koru premažite belim filom, zatim na beli fil, nanesite tamni fil i ukasite tortu umucenim šlagom, mlevenim lešnikom i cokoladnim mrvicama.

Savet