

Grilijaš torta (4)



težina: **srednje**

za: **35** osoba

време pripreme: **160** min

Sastojci

Za grilijaš:

- **100 g** šecera
- **200** goraha

Za kore:

- 12jaja
- **12 kašika**šecera
- **6 kašika**brašna

Za fil:

- 6jaja
- **10 + 3 kašike**šecera
- **1 kašika** brašna
- **150 g**cokolade
- **2 kesice**pudinga od cokolade
- **0,5 l**mleka
- **250 g**margarina
- **50 g**prah šecera

Za dekoraciju:

- **200 g** šlaga ili fondana

Priprema

U šerpu staviti šećer i pustiti da nagori pa dodati orahe, sve to izmešati i sipati na nauljeni papir za pečenje. Ohladi i samleti. Umutiti 6 belanaca cvrst sneg. Posebno umutiti 6 žumanaca sa 6 kašika šećera, pa lagano dodati sneg od belanaca. 1/2 grilijaša i 3 kašike brašna. Masu sipati na papir za pečenje i peci na 200 stepeni, dok ne porumeni. Kada se kora ohladi preseći je na dva dela. Od ostalih sastojaka ispeci još jednu koru. Na pari skuvati 6 jaja sa 10 kašika šećera i kašikom brašna. Pred kraj dodati izlomljenu čokoladu i mešati, dok se smesa ne ujednaci. Ostaviti da se ohladi. Posebno skuvati 2 pudinga od čokolade sa 3 kašike šećera u 0,5 l mleka i ostaviti da se ohladi. Umutiti margarin sa 50 g šećera u prahu, pa u njega dodati oba fila. Filovati kore, pa preliti sa otopljenom čokoladom i posuti mlevenim orasima, ili celu tortu namazati šlag kremom od čokolade.

Savet