*Torta "Stefan**



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za žutu koru:

- **5** jaja
- **5 kašika**šecera
- **5 kašika**brašna
- **1 kašicica**praška za pecivo

Za crnu koru:

- **5** jaja
- **5 kašika**šecera
- **5 kašika**brašna
- **1 kašicica**praška za pecivo
- **2 kašike**kakaoa

Za preliv žute i crne kore:

- **300 ml**mleka
- **60 g**cokolade
- **3 kašike** šecera

Za belu koru:

- **6** belanjaka
- **10 kašika**šecera

- **250 g** mlevenih oraha
- **50 g**seckanih grožica

Za fil:

- **6**žumanjaka
- **6 kašika**šecera
- **6 kašika**brašna
- **350 g**maslaca
- **250 g**šecera u prahu
- **400 ml**mleka
- **1 kesica**pudinga od vanile
- **1**ekstrakt narandže

Priprema

Za žutu i crnu koru: Penasto umutiti jaja i šecer. Zatim prosejati brašno i prašak za pecivo i izmešati žicom ili kašikom. U crnu dodati i kakao. Sipati u kalup po želji i peci na 175 stepeni 15-20 minuta. Obe kore izvaditi i staviti ih na pek papir i dobro natopiti prelivom.

Preliv za žutu i crnu koru: Šecer i cokoladu otopiti u mleku. Sacekajte da prokuva i skinite s vatre. Ne treba se praviti gustim. Kad ispecete kore dobro ih natopite ovim prelivom, dok su vruce.

Bela kora: Ulupati cvrst sneg od belanjaka, pa dodavati kašiku po kašiku šecera i dalje sve mešati mikserom. Posle kašikom umešati orahe i grožice i peci na 150 stepeni oko 25 minuta. I ovu koru ostaviti da se ohladi na pek papiru.

Fil: Penasto umutiti žumanca i šecer, pa dodavati brašno u malim kolicinama uz mešanje. Mora se kuvati na pari oko 20 minuta. Ne skidajte pre sa šporeta da se jaja termicki obrade. Ostaviti da se skroz ohladi. U 400 ml mleka skuvati puding i ostaviti da se ohladi. Kada su obe smese hladne umutiti šecer u prahu i maslac, zatim po malo dodavati smesu sa žumancima i na kraju puding uz stalno mešanje. Sve dobro umešati mikserom na najjacoj brzini da bude bez grudvica. Po želji dodati i malo ekstrakta od narandže. Ostaviti u frižideru da odstoji najmanje 1 sat.

Filovanje: Na poslužavnik staviti žutu koru, poprskati je prelivom opet, preko razmazati 1/2 fila, zatim staviti belu koru, drugu polovinu fila i crnu koru, koja se takoe poprska prelivom. Ostaviti preko noci u frižideru.

Savet

Što se tie ukrašavanja ja sam izabrala šlag sa ukusom okolade, beli šlag, bombone od bele okolade i seckanu okoladu, ali može se ukrasiti po želji. Ova torta je srcolika, jer je bila namenjena mome sinu, ali torta može imati bilo koji oblik.