

Torta *Ekstaza*



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Kora:

- **9**belanaca
- **200 g**mlevenih badema
- **170 g**šecera

Krema 1:

- **250 ml**mleka
- **9** žumanca
- **250 g**neslanog maslaca
- **150 g**šecera u prahu
- **50 g**gustina
- **1**vanilin šećer

Krema 2:

- **120 g**bele čokolade
- **50 ml**mleka
- **300 ml**slatke pavlake
- **150 g**čokoladnih mrvica

Ukrašavanje:

- **3 kesice**šlaga sa ukusom jagode

- 1ekstrat jagode
- 300 ml mleka
- nekolikošecenih jagoda
- po željibeli šlag za ukrašavanje

Ekstra:

- 12 komnapolitanki sa lešnikom
- 100 gmlevenih oraha

Priprema

Za koru, belanca i šećer umutiti u cvrst sneg, pomalo dodajuci mlevene bademe. Od ove smese možete ispeci 3 kore u okrugloj formi od 24 cm. Kore treba da budu zlatnožute boje.

Krema 1: Gustin izmešajte s malo hladnog mleka, razbijte grudvice i dodajte prepstalom mleku, zajedno sa šećerom, žumancima i vanilin šećerom. Stavite na paru i kuvajte uz stalno mešanje dok se ne stegne. Maslac penasto umutite i dodajte u ohladjen krem, kašiku po kašiku uz stalno mešanje. Ostaviti u frižderu oko sat vremena da se stegne.

Krema 2: Iseckajte cokoladu na manje delove i otopite na pari. Prokuvajte mleko i prespite preko cokolade, mešajuci u kompaktnu masu. Ostavite da strane da se stegne. Umutite slatku pavlaku i pažljivo je umešajte u cokoladu, zajedno sa coko mrvicama. Ostavite u frižideru da stoji najmanje 2 sata.

Za to vreme sameljite napolitanke i pomešajte sa mlevenim orasima.

Filovanje: Kora - polovina Kreme 1 - posuti je mlevenim napolotankama i orasima- Krema 2 - Kora- Ostatak Kreme 1 - napolitanke i orasi, ostatak kreme 2 - kora 3.

Za ukrašavanje umutite 3 šlaga od jagode i dodajte ekstrakt za lepši ukus i premazite celu tortu. Na vrhu isecite jagode, i ukrasite belim šlagom, perlicama, cokoladom...

Savet

Torta je ogromna i ako niste je ukrasile sa svežim voem, možete je i zalediti.