

Grilijaž torta (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za koru:

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

Za fil:

- 6 jaja
- 10 **kašika**šecera
- 100 gmlacne cokolade
- 250 gputera
- 2 **kašike**šecera u prahu
- 100 gšlaga

Za preliv:

- 150 gcokolade

Priprema

Prvo napraviti grilijaž (160 g šecera i 200 g mlevenih oraha). Na tihoj vatri rastopiti šećer kao svetli karamel, a onda dodati mlevene orahe i promešati da se sjedini. Izruciti na nauljenu tacnu i ostaviti da se ohladi. Kada se ohladi samleti.

Za svaku koru mutiti 4 belanceta sa 4 kašike šecera, dodati 4 žumanceta, 2 kašike brašna, 120 g mlevenog grilijaža. Staviti da se pece. Na ovaj nacin napraviti tri kore.

Za fil izmutiti jaja i šećer, pa staviti da se kuva na pari. U toku kuvanja dodati jednu mlečnu cokoladu. Kada se fil skuva i ohladi, sjediniti ga umucenim puterom sa 2 kašike šecera u prahu.

Šlag izmutiti prema uputstvu sa kesice, pa filovati tortu. Kora -fil-tanak sloj šlaga, opet kora fil-tanak sloj šlaga - kora fil i na kraju preliti tortu cokoladnom glazurom.

Savet