

Nugat torta (7)



težina: **lako**

za: **12** osoba

време припреме: **160** min

Sastojci

Za koru (x2):

- 7 belanaca
- 7 **kašika** šećera
- 1 žumance
- 7 **kašika** mlevenih oraha
- 2 **kašike** brašna
- 1/2 **kesice** praška za pecivo

Za fil I:

- 12 žumanaca
- 2 jajeta
- 7 **kašika** šećera
- 150 g bele čokolade
- 250 g margarina
- 200 g mlevenih lešnika

Za fil II:

- 300 g šlaga
- po potrebi hladna kisela voda

- **400-500 g** višanja

Za glazuru:

- **250 g** mlečne čokolade
- **1** kašika kisele pavlake

Priprema

Kora: Belanca umutiti u čvrst sneg uz postepeno dodavanje šećera, zatim dodati žumance, pa sve lagano umutiti mikserom. Na kraju dodati orahe, brašno i prašak za pecivo, pa sve sjediniti lagano varjačom. Smesu izliti u pleh obložen papirom za pečenje i peći u zagrejanj rerni na 180 stepeni. Na isti način pripremiti još jednu koru.

Fil I: Žumanca i 2 čela jaja umutiti sa šećerom, pa kuvati na pari, kada smesa postane vruća dodati izlomljenu čokoladu i kuvati dok se ne zgusne. Ostaviti da se ohladi. Margarin penasto umutiti, pa ga sjediniti sa ohlaenim filom, dodati mlevene lešnike, pa sve umutiti mikserom da se sjedini.

Fil 2: vrsto umutiti šlag sa hladnom kiselom vodom.

Glazura: Na pari otopiti mlečnu čokoladu, dodati kašiku po kašiku pavlake uz stalno mešanje.

Filovanje: Kora - fil I - poreati višnje - fil II - kora - fil I - poreati višnje - fil II i glazura. Odozgo tortu posuti sa rendanom belom čokoladom, mlevenim orasima ili ukrasiti po želji.

Savet