

Božanstvena torta (2)



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za kore:

- **14**jaja
- **24 kašike**šecera u prahu
- **14 kašika**mlevenih oraha
- **6 kašika**brašna

Za fil:

- **1** mleka
- **14**žumanaca
- **10 kašika**šecera
- **10 kašika**brašna
- **250 g**šecera u prahu
- **300 g**margarina
- **150 g**mlevenih oraha
- **300 g**cokolade za kuvanje
- **1/2** lslatke pavlake

Priprema

Umutiti 7 belanaca sa 12 kašika šecera, 7 kašika mlevenih oraha i 3 kašike brašna. Kalup za tortu obložiti papirom za pečenje i u njega sipati pripremljenu smesu i peci na 180 C dok ne porumeni.

Postupak ponoviti još jednom kako bi se dobile dve kore.

U šerpu sipati 700 ml mleka, dodati šećer i staviti da prokljuca. Posebno umutiti 200 ml mleka sa žumancima i brašnom, pa sipati u kljucalo mleko i kuvati dok se ne zgusne.

Penasto umutiti 250 g margarina sa šećerom u prahu pa dodati u ohlaenu smesu od žumanaca i dobro umutiti.

Mlevene orahe popariti sa 100 ml vrelog mleka.

U jednu tecinu žutog fila dodati poparene mlevene orahe, a u ostale dve trecine dodati 200 g otopljene cokolade.

Prvu koru premazati filom od cokolade, a potom naneti polovinu umucene slatke pavlake.

Prekriti drugom korom, premazati filom od poparenih oraha, pa drugom polovinom slatke pavlake.

Otopiti preostalu cokoladu sa malo margarina i preliti preko torte. Ukrasiti po želji.

Savet