

Božanstvena torta (3)



težina: **srednje**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za kore:

- 15 belanaca
- 15 kašika šecera
- 15 kašika mlevenih oraha
- 6 kašika brašna

Za fil I:

- 1 mleka
- 15 žumanaca
- 10 kašika šecera
- 10 kašika brašna
- 250 g margarina
- 200 g prah šecera
- 200 g crne čokolade

Za fil II:

- 150 g mlevenih oraha
- 150 ml mleka

I još:

- 3 kesice šlag krema od vanile

- 450 ml mleka

Priprema

Kore: 5 belanaca umutiti u cvrst sneg, a zatim dodati 5 kašika šecera i mutiti dok se šecer ne otopi. Na kraju dodati 5 kašika mlevenih oraha i 2 kašike brašna. Sve sastojke sjediniti i masu izliti u pleh obložen papirom za pečenje. Peci u zagrejanoj rerni na 200°C. Na isti način pripremiti još dve kore.

Fil I: U šerpu staviti 700 ml mleka, zasladiti sa 10 kašika šecera i ostaviti da proključa. Žumanca umutiti sa brašnom i preostalim 300 ml mleka. Sipati u ključalo mleko i neprestalno mešati dok se ne zgusne. Fil kuvati na pari. Kada je kuvano, ostaviti da se dobro ohladi. Posebno umutiti 250 g margarina i 200 g prah šecera, pa sjediniti sa ohlaenim filom.

Fil II: Mlevene orahe preliterati sa 150 ml vrelog mleka. Uzeti trećinu fila od žumanaca i u nju dodati poparene orahe.

U ostatak fila od žumanaca dodati 200 g istopljene crne cokolade.

Posebno umutiti šlag krem od vanile prema uputstvu sa kesice.

Finalni postupak: Prvu koru premazati polovinom fila od cokolade, a zatim naneti trećinu šlaga. Staviti drugu koru, na nju naneti fil sa orasima, a potom trećinu šlaga. Zatim staviti treću koru, ostatak fila od cokolade i završiti šlagom.

Savet