

Grcka torta (5)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Kore (x3):

- **5** belanaca
- **8** kašika šecera
- **1** kašica cica sirceta
- **5** kašikam levenih oraha
- **3** kašikem levenog keksa (plazma ili petiti)

Fil:

- **1,5** l mleka
- **15** žumanaca
- **250** g šecera
- **6** kašikab brašna
- **1** kesića puddinga od vanile
- **200** g Menaž cokolade
- **250** g margarina
- **200** g prah šecera
- **200** g seckanih oraha
- **200** g izlomljenog keksa

Dekoracija:

- 2-3 kesice šlag krema od cokolade

Preparacija

Umutiti belanca sa šecerom u cvrst sneg, zatim dodati sirce, orahe i keks pa lagano izmešati varjacom da se sve sjedini. Smesu izliti u pleh (br. 30) obložen papirom za pecenje i peci koru u zagrejanoj rerni na 200 stepeni 15-20 minuta. Na isti nacin pripremiti još dve kore.

Fil: Od ukupne kolicine mleka odvojiti malo i u njemu razmutiti puding. Žumanca umutiti sa šecerom, dodati brašno i razmucen puding pa sve dobro umutiti mikserom. Ostatak mleka staviti da provri pa mu dodati umucenu smesu i kuvati na laganoj vatri uz stalno mešanje dok se ne zgusne.

Skloniti sa vatre pa u vruce dodati izlomljenu cokoladu i mešati dok se cokolada ne otopi. Ostaviti da se ohladi.

Margarin umutiti sa prah šecerom pa ga sjediniti sa ohladjenim filom.

Zatim dodati iseckane orahe i izlomljen keks.

Dobro izmešati varjacom da se sastojci sjedine.

Filovanje: Kora - Fil - Kora - Fil - Kora - Fil.

Odozgo tortu premazati šlag kremom pripremljenim prema uputstvu sa kesice. Po želji ukrasiti tortu.

Torta je veoma izdašna i kremasta.

Savet