

arobnica torta



težina: **srednje**

za: **30** osoba

време pripreme: **120** min

Sastojci

Za kore (x3):

- 5 belanaca
- **8 kašika** šecera
- 5 **kašika** mlevenih oraha
- 2 **kašike** brašna

Fil 1:

- 1 l mleka
- 15 žumanaca
- **10 kašika** šecera
- **200 g** prah šecera
- 250 g putera
- **200 g** **Menaž** čokolade

Fil 2:

- 2 dl mleka
- 150 g lešnika
- 1/3 fila 1

I još:

- 4 dl slatke pavlake

Glazura:

- 200 g Menaž čokolade
- 5 kašika ulja

Priprema

Umutiti pet belanaca, dodati 8 kašika šećera. Kada dobijemo čvrst sneg dodamo 5 kašika lešnika i 2 kašike brašna. Zatim lagano kašikom sjediniti. Peci u plehu 38x22 cm u prethodno zagrejanoj rerni na 180 stepeni. Postupak ponoviti još dva puta.

Odvojte od 1 l malo mleka i u to razmutite žumanca i brašno. Vodite računa da vam se ne stvore grudvice. Ostatak mleka stavite u šerpu i dodajte u njega šećer, pa sve zajedno stavite na šporet da provri. Kada provri dodajte smesu od mleka, jaja i brašna. Kuvajte dok se ne dobije gusta masa. Fil ostavite da se ohladi. Kada je fil hladan, u njega dodajte penasto umućen omekšali maslac i prah šećer. Sve dobro sjedinite u ujednačenu masu. Od dobijene mase odvojte 1/3 fila, to će vam trebati za fil 2. Otopite čokoladu na pari i dodajte u ostatak fila (u 2/3 fila). Tako je gotov fil 1.

Zagrejte mleko, pa prelijte preko lešnika da se lešnici fino popare. Kada se ohlade sjedinite ih sa 1/3 fila 1.

Umutite 4 dl slatke pavlake. Vodite računa da vam ne bude precvrsta pavlaka, ako je previše umutite dodajte malo mleka u nju. Filovanje: Kora 1 - pola fila 1 - umućena slatke pavlaka - kora 2 - fil 2 - kora 3 - druga polovina fila 1. Za glazuru otopiti čokoladu sa uljem na tihoj vatri. Odvojiti malo otopljene čokolade, ostatak preliti preko torte. Od dela čokolade koji je odvojen napraviti ogradu. Na pek papir praviti šare kakve želite, ostaviti na sobnoj temperaturi da se ohladi 10 minuta, prisloniti sa jedne strane torte, lagano zalepiti prstima. Ponoviti sa svih strana torte i staviti na 10 minuta u frižider da se stegne. Zatim lagano odlepiti pek papir. Prijatno.

Savet