

Posna orah torta



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Kore:

- 350 g brašna
- 1/2 kašičice soli
- 10 kašika šećera kristala
- 1 kesica sode bikarbone
- 3 kašike ulja
- 2,5 dl piva
- 100 g meda

Poparavanje oraha:

- 2 dl sojinog mleka
- 150 g šećera
- 300 g mlevenih oraha

Fil:

- 4 kašike gustina
- 4 dl sojinog mleka
- 150 g šećera
- 150 g margarina
- 150 g šećera u prahu

Glazura:

- **150 g** cokolade posne
- **30-40 g** margarina
- **2 kašičice** šećera
- **2 kašike** vode

Ukrašavanje:

- **100 g** šećera u prahu
- **2-3 kašike** vode vrele

Priprema

U brašno dodati so, šećer, sodu bikarbonu, ulje, pivo i med i sve umutiti mikserom.

Izručiti u uljem podmazan i brašnom posut veliki pleh (36x36 cm) i peći u zagrejanoj rerni 12-15 minuta na 180 C.

Preseci koru na tri dela, širine po 12 cm.

Sojino mleko i šećer staviti da provri i preliti mlevene orahe da se popare. Izmešati i ostaviti da se masa ohladi, povremeno mešajući.

U 1 dl sojinog mleka razmutiti gustin, a 3 dl sojinog mleka skuvati sa šećerom u posudi sa duplim dnom. Skinuti sa plotne i u tankom mlazu nalivati razmucenu masu u vrelo mleko, neprestano mešajući. Vratiti na toplu plotnu i kuvati fil oko 1-2 minuta da se zgusne. Ostaviti da se fil hladi, povremeno mešajući, da se po površini ne hvata korica.

Umutiti penasto margarin sa šećerom u prahu i dodavati ohladjen gustin, pa sve izjednaciti mucenjem. Zatim dodati i poparene orahe i sve sjediniti. Fil treba da bude malo rei, da bi kore dobile vlažnost kada torta odstoji.

Nafilovati sve tri kore i bocne strane torte.

Rastopiti cokoladu sa šećerom, margarinom i malo vode na umerenoj temperaturi i isključiti plotnu, pa ostaviti da malo krcka, uz neprestano mešanje, ali da masa ostane tecna i pogodna za razlivanje. Preliti glazuru preko gornje površine torte.

Šećer u prahu preliti sa malo ključale vode, da se dobije srednje gusta masa. Sipati u kesicu za zamrzivac, kojoj

treba odseci makazama ugao, pa istiskivanjem mase dekorisati tortu po glazuri.

Tortu napraviti dan ranije i ostaviti da odstoji u frižideru, da se korice i fil sjedine.

Savet