Mitrova torta



težina: **srednje**

za: **80** osoba

vreme pripreme: **200** min

Sastojci

Za kore (x2):

- **14**belanaca
- **24 kašika**šecera
- **6 kašika**prezle
- **2 kašike**sirca
- **2 kašike**brašna
- **12 kašika**mlevenih oraha

Za kore (x2):

- **14**belanaca
- **24 kašika**šecera
- **2 kašike**sirca
- **8 kašika**griza

Za fil:

- **54**žumanca
- **45 kašika**šecera
- **3** margarina
- **900 g**mlevene plazme
- **1 kg**krem šlaga
- **300 g**cokolade

Za dekoraciju:

- **300 g**cokolade
- **8 kašika**ulja
- **100 g**cokladnih bonbona
- **50 g**bele šecerne perle

Priprema

Za kore je potrebno da belanca odvojite i umutite ih u cvrst šam. Dodajte žumanca i nastavite mucenje dok ne postane smesa penasta. Iskljucite mikser pa dodajte prezle, mleven orah, sirce i brašno. Lagano izmešati varjacom i sipati u pleh 39x36 cm koji je obložen pek papirom. Peci na 200 C dok ne porumeni, oko 20 minuta u zavisnosti od rerne. Kora je gotova kad se ivice kore odvoje od zida pleha. Postupak ponoviti i sa drugim korama. Dve kore su bele, a druge dve tamnije. Za fil je potrebno da žumanca i šecer umutite mikserom da bude penasto i skuvajte fil na pari. Fil je gotov kad se povuce varjacom na dno šerpe ostane trag. Pustiti da se ohladi. Za to vreme umutite margarine penasto. Dodajte hladan fil i nastavite mucenje. Krem šlag umutite sa mineralnom vodom cvrsto u posebnoj posudi. Kad se umuti sastaviti sa prethodnim filom. Dodajte i mlevenu plazmu i mikserom sve sjedinite. Masu podeliti na dva dela. Jedan deo ostaje žut, a u drugi deo dodati otopljenu cokoladu.

Filovati. Crna kora, pola belog fila, bela kora, crni fil i tako redom. Dekorisati po želji. Prijatno.

Savet

Meru sam uveala 2 x jer je trebalo dobiti 70 paria.Torta je prevelika i preteška. Ukus fenomenalan.