

***Ponocna* torta**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

I kora:

- **4**belanceta
- **100** gšecera
- **100** gkokosovog brašna
- **2** kašikebrašna
- **1** kašicicapraška za pecivo
- **1** kašicicarendane limunove kore
- **1** prstohvatsoli

II kora:

- **4**belanceta
- **100** gšecera
- **100** gmlevenog maka
- **2** kašikebrašna
- **1** kašicicapraška za pecivo
- **1** kašicicarendane limunove korice
- **1** prstohvatsoli

III kora:

- **4**belanceta
- **100** gšecera
- **100** gmlevenih oraha
- **2** kašikebrašna

- **1 kašicica** praška za pecivo
- **1 kašica** rendane pomorandžine kore
- **1/2 kašica** cecimeta
- **1 prstohvat** soli

Fil:

- **12** žumanaca
- **200 g** šecera
- **4** pudinga od vanile
- **2** vanilin šecera
- **1** l mleka
- **200 g** putera

Ostalo:

- **100 g** kokosa
- **50 g** mlevenih oraha
- **50 g** mlevenih lešnika
- **100 g** cokolade

Glazura:

- **150 g** cokolade
- **200 ml** slatke pavlake

Za ukrašavanje:

- **oko 100 g** grubo mlevenih oraha
- **nekoliko** karamelizovanih lešnika
- **malobraon** jestivog praha
- **malocokoladnih** mrvica
- **malosrebrnih** i bakarnih perlica

Priprema

Za prvu koru penasto umutiti belanca sa prstohvatom soli i šecerom, pa dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo, kokos i rendanu limunovu koricu. Pažljivo mešati da masa bude vazdušasta. Kalup za tortu obložiti pek papirom, pa u njega uliti smesu. Peci na 180 stepeni da kora lepo porumeni.

Za drugu koru penasto umutiti belanca sa prstohvatom soli i šecerom, sipati brašno pomešano sa praškom za pecivo, rendanom pomorandžinom koricom i mleveni mak. Pomešati varjacom da se sjedini i sipati u kalup

obložen pek papirom. Peci na 180 stepeni da lepo porumeni.

Ponoviti isti postupak i sa trecom koricom, samo sad dodati mlevene orahe.

Za fil umutiti žumanca sa šecerom, dodati vanilin šecer, pudinge i izmešati. U kljucalom mleku zakuвати umucena žumanca i mešati dok se ne zgusne. Skloniti sa ringle i ostaviti da se hlađi. Puter penasto umutiti pa ga sastaviti sa ohlaenim filom. Podeliti ga na tri dela, u jedan dodati kokos, u drugi otopljenu cokoladu, a u treći mešavinu oraha i lešnika. Tortu filovati sledecim redosledom, koru od maka, filom od kokosa.

...koru od kokosa, filom od cokolade...

...koru od oraha, filom od oraha i lešnika.

Premazati celu tortu tankim slojem fila od oraha i lešnika.

Za glazuru zagrejati slatku pavlaku, a zatim je sipati preko izlomljene cokolade. Mešati dok se sasvim ne otopi. Prohlaenom glazurom preliti celu tortu i ostaviti da se stegne. Jestivim svetlucavim prahom premazati površinu torte, a ivice ukrasiti mlevenim orasima. Karamelizovati malo šecera, pa umakati u dobiven karamel cele lešnike, tako što ih nabodemo na cackalicu, umocimo i izvucemo da se formiraju niti. Ostaviti ih da se prohlade. Poreati po torti lešnike, posuti cokoladne mrvice i srebrne i bakarne perlice.

Ohlaenu tortu seci na kriške.

Savet