

Kremasta torta



težina: **srednje**

za: **35** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za koru (x2):

- **8**belanaca
- **1 kašika**soka od limuna
- **3 kašika**prezle
- **6 kašika**mlevenih oraha
- **1 kašika** brašna

Za belu koru (x2):

- **8**belanaca
- **12 kašika**šecera
- **1 kašika** soka od limuna
- **4 kašika**griza

Za fil:

- **32**žumanca
- **28 kašika**šecera
- **450 g**margarina
- **450 g**mlevene plazme
- **500 g**krem šlaga
- **500 ml**mleka
- **200 g**cokolade

Za ganaš krem:

- **200 g**cokolade
- **200 ml**pavlake za kuvanje

I još:

- **250 g**krem šlaga
- **250 ml**mleka
- **30 g**šecernih perlica
- **30 g**šecernih mrvica

Priprema

Umutiti prvo belanca u cvrst šam. Postepeno dodajte šećer i mutite dok se šećer ne otopi. Dodajte limunov sok, prezle, orah i brašno. Lagano promešati pa izliti smesu u pleh koga ste obložili papirom za pečenje. Peci na 200 C oko 10 minuta. Napraviti još jednu identicnu koru. Za belu koru je potrebno da belanac umutite u cvst šam. Postepeno dodajte šećer i mutite dok se šećer ne otopi. Dodajte sok od limuna i griz i smesu izlijte u pleh koga ste obložili papirom za pečenje. Peci na 200 C oko 10 minuta. Napraviti još jednu identicnu koru. Ohladiti.

Žumanca umutite sa šećerom penasto i skuvajte fil na pari. Fil je gotov kad varjaca ostavlja trag u šerpi. Ohladiti uz povremeno mešanje. Umutite margarin penasto, dodajte hladan fil, mlevenu plazmu. Šlag umutite sa mlekom posebno pa dodajte predhodnom filu. Fil podeliti na 2 dela - Jedan deo ostaje žut, a u drugi dodajte otopljenu cokoladu. Filovanje: tamnija kora, sveliji fil, bela kora, tamniji fil...

Ganaš krem: U odgovarajucu šerpicu staviti pavlaku i zagrevati postepeno, ne sme da provri. okoladu izlomite na sitnije komade pa preliti pavlakom. Ostaviti par minuta pa promešati dok se cokolada ne otopi i postane glatka. Preliti preko cele torte i pustiti da se malo prohladi. Dekorisati šecernim perlicama po želji. Umutite šlag sa mlekom pa dekorišite tortu sa strane. Dobro rashladit.

Torta je izdašna i pogodna za velika slavlja. Puna je fila, kremasta. Uživajte u divnom ukusu.

Savet