

Žarbo torta (2)



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **12** belanaca
- **12 kašika** šecera
- **300 g** mlevenih oraha
- **2 kašike** brašna
- **200 g** šecera
- **1 kašika** ulja
- **1 kašika** vode
- **300 g** čokolade
- **300 g** margarina
- **12** žumanaca
- **12 kašika** šecera
- **1 kašika** kakaa
- **2 kesice** šlag od čokolade

Priprema

Posebno umutiti 12 belanaca sa prstohvatom soli u cvrst sneg. Kada belanac udvostruci svoju masu dodati postepeno kašiku po kašiku šecera. Mutiti mikserom bez prekida sve dok se šecer ne otopi, a masa od belanaca ne bude dovoljno cvrsta.

Umucenim belancima dodati 300 g mlevenih oraha, lagano promešati da se sneg od belanaca sjedini sa orasima. Dodati 2 kašike prosejanog brašna i opet lagano promešati. Pripremiti 2 cetvrtasta pleha od šporeta, obložiti ih masnim papirom za pecenje, izruciti pripremljenu masu od belanaca. (Ako nemate povoljan šporet gde se može peci dve kore od jednom, onda mutiti dva puta po 6 belanaca sa 6 kašika šecera i 150 g oraha). Ja sam od

jednom ispekla dva pleha pa sam zato mutila odjednom 12 belanaca.

Pripremljenu koru peći u predhodno zagrejanj rerni na 200°C pa smanjiti na 180°C i peći oko 20 minuta. Da kore dobiju žuckastu boju. Kada su gotove kore malo prohladiti i odmah skinuti papir. Kore preseći uzduž na dva jednaka dela, tako da se dobiju četiri jednake kore od dva pleha.

Prvi fil od karamelizovanog šećera: u posudu na tihoj vatri otopiti 200 g šećera, kada se šećer otopi i pocinje da se karamelizuje, dodati ulje i kašiku vodu. Promešati i odmah vruće preliti preko pripremljene kore.

Drugi fil: U posudi otopiti 300 g čokolade sa 150 g margarina, otopljenju čokoladu preliti kore preko karamelizovanog šećera.

Treći fil: Penasto umutiti žumanca sa 13 kašika šećera (mutiti da se šećer otopi i žumanca pobebe). Dodati umućenim žumancima 1 kašiku kakaa, promešati da se sjedini i umesa kakao u žumanca. Fil kuvati na pari (u vecoj šerpi staviti vodu da uzavri, odozgo staviti manju posudu sa umućenim žumancima. Mešati stalno sve dok se masa od žumanaca ne pocinje da se zgušnjava i postane gusta masa. Prohladiti masu i umešati umućen margarin (150 g).

Treći fil od žumanaca i finalni postupak. Na tacnu za tortu poređati: prvu koru premazati je filom od žumamaca, druga kora, fil od žumanaca, treća kora i nju premazati a četvrtu (zadnju koru staviti je preko fila nju ne mazati ona ostaje čokoladna.

Umutiti šlag od čokolade i dekorisati stranice torte.

Tortu dobro ohladiti da se fil dobro stegne kako bi se lakše sekla torta.

Savet

Žarbo torta je jedna fina i ukusna torta sa puno čokolade i uprženog šećera. Svaki griz se topi u ustima, a šećer karamelizovani prsti i daje srećan užitak zadovoljstva. Recept je stari, proveren iz moje sveske. Prijatno!