

## **Žarbo torta (2)**



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastoјci**

#### **Potrebno je:**

- **12**belanaca
- **12** kašikašecera
- **300** gmlevenih oraha
- **2** kašikebrašna
- **200** gšecera
- **1** kašikaulja
- **1** kašikavode
- **300** gcokolade
- **300** gmargarina
- **12**žumanaca
- **12** kašikašecera
- **1** kašikakaka
- **2** kesicešlag od cokolade

### **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 peci u predhodno zagrejanoj rerni na 200'C pa smanjiti na 180'C i peci 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 cetiri jednake kore od dva pleha.

Prvi fil od karamelizovanog šecera: u posudu na tihoj vatri otopiti 200 g šecera, kada se šecer otopi i pocinje da se karamelizuje, dodati ulje i kašiku vodu. Promesati i odmah vrucce preliti preko pripremljene kore.

Drugi fil: U posudi otopiti 300 g cokolade sa 150 g margarina, otopljeni cokoladu preliti kore preko karamelizovanog šecera.

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

Treci fil od žumanaca i finalni postupak. Na tacnu za tortu poreati: prvu koru premazati je filom od žumamaca, druga kora, fil od žumanaca, treca kora i nju premazati a cetvrtu (zadnju koru staviti je preko fila nju ne mazati ona ostaje cokoladna.

Umutiti šlag od cokolade 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 okolade i uprženog šeera. Svaki griz se topi u ustima, a šeer karamelizovani prsti i daje srean užitak zadovoljstva. Recept je stari, proveren iz moje sveske. Prijatno!