

Alkazar kocke



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Kora:

- 10 belanaca
- 22 kašike kristal šećera
- 100 gmlevenih oraha
- 1 kašika sirceta
- 80 g brašna
- 2 kašike hlebnih mrvica

Fil:

- 10 žumanaca
- 10 kašika šećera
- 20 kašika vode
- 20 kašika šećera
- 3 kašike kakaoa
- 3 rebracokolade
- 250 g mascaca
- 2 kesice šlag pene
- 200 ml mineralne gazirane vode
- po potrebi cokolade

Priprema

Za koru penasto umutiti belanca sa šećerom u cvrst sneg. Dodati ostale sastojke, sve lepo izmešati žicom, ne mikserom, i usuti u pleh velicine 20x30 cm obložen papirom za pecenje. Koru peci u zagrejanjoj rerni na 180

stepeni dok se testo ne odvoji od ivica pleha. Izvaditi koru iz pleha i ostaviti da se ohladi.

Fil: 20 kašika šećera i 20 kašika vode dobro promešati, dodati kakao i izlomljenu čokoladu i sve zajedno na srednjoj temperaturi ušpinovati da bude gustine reeg meda. Ostaviti ovaj deo fila da se ohladi dok na pari skuvate 10 žumanaca s 10 kašika šećera.

Umutiti žumanca sa šećerom i skuvati na pari. Ohladiti ovaj deo fila pa ga sjediniti sa čokoladnim filom, sve dobro umutiti da se sjedini i na kraju dodati penasto umućen maslac. Umućen fil staviti preko ohlaene kore i dobro ga poravnati.

Umutiti 2 kesice šlaga sa mineralnom gaziranom vodom, staviti preko fila i odgore narendati čokoladu.

Orahe pre mlevenja kratko propržiti na suvom tiganju, ohladiti i onda ih samleti. Torta će biti rastresitija a ukus puniji.

Savet

Tortu napraviti dan ranije da se dobro ohladi.