

okoladna torta sa orasima (2)



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Za koru (x3):

- 5 belanaca
- 5 kašika šecera
- 4 kašike mlevenih oraha
- 3 kašike prezle
- 1 kašika brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- oko 100 g seckanih oraha
- 10 kašika zaslaenog mleka za prelivanje

Za fil:

- 15 žumanaca
- 5 kesica pudinga od čokolade
- 1,5 l mleka
- 10 kašika šecera
- 250 g margarina
- 8 kašika šecera u prahu
- 200 g tamne čokolade

Za ukrašavanje:

- 100 g bele šlag kreme
- 100 ml mleka
- po potrebi kakao

Priprema

Kora: Penasto umutiti belanca mikserom, pred kraj muenja postepeno dodavati šecer. Mlevene orahe, prezle, brašno i prašak za pecivo izmešati. Kada se belanca umute u cvrst šam, dodati suve sastojke i kašikom polako izmešati da se sjedini. Pleh za pecenje dobro namazati margarinom, posuti seckane orahe pa preko njih izruciti umucena belanca i ravnomerno rasporediti. Peci u rerni na 180 stepeni 10-ak minuta. Pecenu koru izvaditi da se malo prohladi, pa je nožem odvojiti od stranica i dna pleha i prebaciti na krpu, tako da seckani orasi budu gore. Ohlaenu koru preliti zaslaenim mlekom. Na ovaj nacin ispeci još dve kore.

Prah za puding izmešati sa šecerom, pa mu dodati malo od litre i po mleka i razmutiti da nema grudvica, a ostatak mleka staviti da se zagreva. U razbijen prah dodati žumanca i mutiti još malo da se sve lepo sjedini, pa dodato i vrelo mleko i skuvati puding. Ostaviti ga da se ohladi. Margarin penasto umutiti da šecerom u prahu, pa mu postepeno dodavati potpuno ohlaen puding i lepo umutiti mikserom. Na kraju u fil dodati otopljenu cokoladu i sjediniti.

Fil podeliti na tri dela. Na prvu koru naneti trecinu fila, preko staviti drugu koru pa je premazati drugom trecinom fila, na kraju staviti trecu koru pa je premazati preostalim filom. Umutiti šlag krem sa mlekom i premazati tortu. Kakao prosejati kroz cediljku i na taj nacin ukrasiti tortu, pa je ostaviti u frižider da prenoci.

Savet

Svima srena nova 2017. godina! :)