

Nugat torta (10)



težina: **srednje**

za: **35** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za koru x3:

- **6** belanaca
- **6 kašika** šecera
- **4 kašila** mlevenih oraha
- **2 kašike** brašna
- **2 kašike** ulja
- **1/2 kesice** praška za pecivo

Za I fil:

- **18 žumanaca**
- **900 ml** mleka
- **300 g** šecera
- **4 kesice** pudinga od vanile
- **450 g** margarina
- **200 g** bele čokolade

Za II fil:

- **600 g** krem šlaga
- **500 ml** mineralne vode
- **200 g** čokolade
- **300 g** mlevenog lešnika

Za dekoraciju:

- **1** **caš**acokoladne glazure
- **30** gšecernih perli
- **50** gkrupno secenog lešnika

Priprema

Umutiti belanca u cvrst šam. Postepeno dodati šećer i nastaviti mucenje dok se šećer ne istopi oko 5 minuta. Isključiti mikser pa dodati mleven orah, ulje i brašno pomešanim sa praškom za pecivo. Peci na 200 C oko 12 minuta. Na isti nacin napravite još 2 kore. Ohladiti.

Žumanca umutite penasto sa šećerom, dodajte puding i malo mleka. Sve umutite mikserom i zakuvajte fil sa mlekom. U vruće dodati belu čokoladu. Margarin umutite penasto i sjedinite ga sa hladnim filom. Umutite krem šlag sa mineralnom vodom, dodajte krupno rendanu crnu čokoladu i samleven lešnik.

Filovanje: kora, 1/3 I fila, 1/3 II fila, kora...

okoladnu glazuru otopite na 1 minut, promešajte i prelijte tortu. Pustite malo da se prohladi pa cackalicom šarajte tortu po želji i pospite šećernim mrvicama. Okolo dekorišite seckanim lešnikom.

Uživajte u divnom ukusu. Prijatno!

Savet