

Nus plus torta



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za koru:

- 8jaja
- 8 kašikašecera
- 3 kašikebrašna
- 1limun - rendana kora
- 3 štanglerendane cokolade
- 13 kašikamlevenih oraha
- 2 kašikeulja
- Za tamni fil:
- 180 gmlevenih oraha
- 150 gprah šecera
- po potrebi mleka
- 3 štanglecokolade
- 100 gputera
- Za svetli fil:
- 1/2 lmleka
- 120 gšecera
- 125 gputera
- 4 kašike gustina
- 3 kesicevanilin šecera
- 1 cašacokoladne glazure
- 50 gpecenih lešnika
- po željikandirana papaja

Priprema

Pripremiti sastojke.

Izmiksati 8 žumanaca sa 8 kašika šećera. Dodati izrendanu koru od 1 dobro opranog limuna, 3 štangle izrendane čokolade, mlevene orahe, 2 kašike ulja i 3 kašike prosejanog brašna i rukom izmešati.

Umutiti cvrst sneg od 8 belanaca.

Belanca polako kašikom sjediniti sa žumancima, pa smesu sipati u pleh velicine 33x22 cm obložen papirom za pečenje i blago protresti smesu.

Peci u rerni zagrejanj na 180 C, oko 25 minuta, u zavisnosti od rerne. Rernu ne otvarati za vreme pečenja, samo pred kraj cackalicom proveriti da li je patišpanj ispečen.

Koru podeliti na 2 dela.

Pripremiti tamni fil. Mlevene orahe i prah šećer popariti sa provrelim mlekom, tako da orasi i šećer dobro ogreznu, ali da masa ne bude retka, nego gusta. U ujednacenu smesu dodati 3 štangle čokolade, otopiti, izmešati i ostaviti da se dobro prohladi. U prohladenu smesu dodati penasto umućen puter. Zatim pripremiti svetli fil. Od 1/2 l mleka odvojiti 4 kašike i umutiti 4 kašike gustina. Može se koristiti i brašno. Ostatak mleka staviti da provri, dodati šećer, vanilin šećer, pa polako dodati umućen gustin. Mešati na pari dok se ne zgusne. Kada se ohladi, dodati penasto umućen puter. Prvu koru premazati sa polovinom tamnog, pa preko svetlim filom. Staviti drugu koru i premazati je preostalim tamnim filom. Preko druge kore i tamnog fila treba staviti prepećene lešnike, pa preko pripremljenu čokoladnu glazuru.

Savet