

Egipat torta



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za 3 kore:

- 15 belanaca
- 15 kašika šecera
- 3 kašike brašna
- 300 g mlevenih lešnika

Fil I:

- 15 žumanca
- 15 kašika šecera
- 8 kašika brašna
- 3 kesice vanilin šecera
- 750 ml mleka
- 250 g margarina

Grilijaž:

- 200 g šecera

Fil II:

- 250 g slaga
- grilijaž
- 200 g mlevenih lešnika

- 250 ml mleka

Priprema

Umutiti 5 belanaca, 5 kašika šecera, u cvrst sneg dodati 100 g mlevenih lešnika i 1 kašiku brašna. Lagano umešati, ne miksati. Obložiti pek papirom pleh precnika 28 do 30 cm. Peci 13-14 minuta na 200°C. Tako napraviti tri kore.

Fil I: pola litre mleka sa šecerom i vanilin šecerom staviti da provri. 250 ml mleka umutiti sa 15 žumanaca i 8 kašika brašna da ne bude grudvica. U provrelo mleko sipati pripremljenu masu i na laganoj vatri mešati neprestano dok se ne zgusne. Ohladiti i umutiti sa 1 margarinom.

Grilijaž: 200 g šecera otopiti u šerpici da bude lepe karamel boje. Ne sme da potamni to znaci da je pregoreo. Dakle kada se otopi biti stalno uz njega i mešati kada pocne da dobija finu karamel boju skinuti sa vatre i isuti u pleh obložen pek papirom što tanje. Kada se prohladi izmrviti ga oklagijom ili rukama. Ukus je lepši kada nije sitan kao prah.

Fil II: umutiti 250 g šlaga sa 250 ml mleka i dodati 200 g pecenih mlevenih lešnika i grilijaž. Najbolje kašikom mešati, ne miksati.

Filovati na sledeci nacin: kora, fil I, fil II, kora, fil I, fil II, kora, fil I. Torta je pogodna i za fondan i za šlag. Ukrasite je po želji.

Savet

Ako se odlučite da grilijaš isitnite oklagijom najbolje ga izlomiti i staviti u neku kesu i prelaziti oklagijom po njemu dok ne dobijete željenu masu. Ali pazite da kesa ne bude obina ve ona deblja jer je grilijaž oštar pa da vam kesa ne bi pukla i rasuli grilijaž.