

## **Nugat torta (11)**



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Za kore:**

- **16**jaja
- **16** kašikašecera
- **16** kašikabrašna
- **16** kašicicacokolade u prahu
- **4** kašikeulja
- **16** kašikamleka
- **4** praška za pecivo
- **16** kašikamlevenih lešnika

#### **Sirup:**

- **3** dlvode
- **3** kašikešecera
- **1**vanilin šecer

#### **Nugat fil:**

- **1,5** l mleka
- **3**pudinga nugat ili cokolada
- **5** kašikagustina
- **15** kašikašecera
- **250** g maslaca
- **100** g cokolade
- **3** kašikenutele

- **100 g** mlevenih lešnika

### Ganaše:

- **500 ml** slatke pavlake
- **600 g** cokolade

### Priprema

Za jednu koru izmiksati 4 belanceta u cvrst sneg. Žumanca umutiti sa 4 kašike šecera, pa dodati 1 kašiku ulja i 4 kašike mleka. Sjediniti 4 kašike brašna, 1 prašak za pecivo, 4 kašice cokolade u prahu i 4 kašike mlevenih lešnika. Dodati žumancima i izmiksati. Rucno umešati sneg od belanaca i sjediniti. Sipati u kalup (prečnik 28 ili 25x25) obložen papirom za pecenje i peci u rerni zagrejanoj na 180 stepeni oko dvadesetak minuta. Na isti nacin napraviti još tri kore, ukupno cetiri.

Sjediniti sastojke za sirup i staviti da prokuva. Ohladiti.

Puding, gustin i šećer pomešati sa malo mleka, a ostatak staviti da provri. U provrelo mleko zakuvati puding i mešati dok se ne zgusne. Skloniti sa ringle i ubaciti izlomljenu cokoladu. Mešati dok se cokolada ne istopi, pa ostaviti da se ohladi. Hladnom filu dodati maslac, nutelu i lešnike i sve dobro sjediniti.

Staviti prvu koru na tacnu, premazati sirupom, zatim fil, pa ponoviti postupak do kraja.

Za dekoraciju staviti slatkulu na ringlu da se zgreje do vrenja, pa preliti preko izlomljene cokolade. Mešati dok se cokolada ne istopi. Ostaviti da se prohladi, ne skroz, nego taman toliko da može da se razmaže preko torte.

### Savet