

Nugat torta sa orasima



težina: **srednje**

za: **35** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za kore:

- **18**belanaca
- **18** kašikašecera
- **12** kašikamlevenih oraha
- **6** kašikabrašna
- **1,5** kesiceprška za pecivo
- **6** kašika ulja

Za I fil:

- **18**žumanaca
- **900 ml**mleka
- **300 g**šecera
- **4**pudinga od vanile
- **400 g**margarina
- **200 g**bele cokolade

Za II fil:

- **600 g**krem šлага
- **500 ml**mineralne vode
- **200 g**crne cokolade
- **100 g**mlevenih lešnika
- **200 g**mlevenih oraha

Ostalo:

- **200** gcrne cokolade
- **200** gbele cokolade
- **8** kašikaulja
- **30** gšecerne perle

Priprema

Umutiti 6 belanaca u cvrst šam, postepeno dodajuci 6 kašika šecera. Iskljuciti mikser pa dodati 2 kašike ulja, 4 kašika mlevenih oraha, 2 kašike brašna i pola kesice praška za pecivo, te polako promešati varjacom. Pleh obložiti papirom za pecenje i izliti u nju smesu za koru. Peci u zagrejanoj rerni na 200 C oko 12 minuta. Na isti nacin od preostalog materijala ispeci još 2 kore.

U šerpu sipati 7 dl mleka i kuvati dok ne prokljuca. Posebno umutiti žumanca sa šecerom pa dodati preostalo mleko i puding od vanile pa izmešati. Smesu sipati u kljucalo mleko i kuvati neprekidno mešajuci dok se ne zgusne. U topao fil dodati izlomljenu belu cokoladu i mešati dok se ne rastopi. Margarin penasto umutiti pa sjediniti sa ohlaenim filom.

Krem šlag umutiti sa mineralnom vodom. Dodati izrendanu crnu cokoladu, mleven lešnik i mlevene orahe pa sve lagano sjediniti.

Finalni postupak: Prvu koru premazati trecinom I fila, preko njega naneti trecinu II fila. Isti postupak filovanja ponoviti još dva puta. okoladu rastopiti sa uljem, ostaviti da se prohladi, te njome dekorisati tortu. Posuti šecernim perlama. Dobro rashladiti. Prijatno!

Savet