

Šah torta (2)



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za biskvit:

- 8jaja
- 12 **kašika**šecera
- 2 **šoljice**mlijeka
- 2 **šoljice**ulja
- 8 **šoljica**brašna
- 2praška za pecivo
- 2 **kašike**kakaa

Za fil:

- 5jaja
- 10 **kašika**šecera
- 1margarin
- 200 **g**cokolade za kuhanje
- 200 **g**mljevenih oraha (ili mljevene plazme, po želji)

Za dekoraciju:

- **250 ml** slatke pavlake
- **100 g** čokolade za kuhanje
- **1 kašika** ulja

Priprema

Umutiti pjenasto 4 jaja i 6 kašika šećera. Dodati 1 šoljicu mlijeka, 1 šoljicu ulja, te 4 šoljice brašna i 1 prašak za pecivo. Smjesu izliti u kalup za tortu, obložen kuharskim papirom! Peci oko 20 min. na 200 C. Pecenu koru prerezati na pola, tako da se dobiju 2 kore. Zatim umutiti 4 jaja i 6 kašika šećera. Dodati 1 šoljicu mlijeka, 1 šoljicu ulja, te 4 šoljice brašna, prašak za pecivo i 2 kašike kakaa. Izliti u pleh obložen papirom i peci oko 20 minuta na 200 C. Pecenu koru presjeci na pola, tako da se dobiju 2 kore.

Fil: Odvojiti bjelanca od žumanaca. Pjenasto umutiti 5 žumanaca i 5 kašika šećera. U žumanca dodati margarin omekšao na sobnoj temperaturi i 200 g otopljene čokolade za kuhanje. Sve dobro izmiksati. Posebno umutiti 4 bjelanca i 5 kašika šećera. Kad se dobije cvrst snijeg, dodati ga u smjesu sa žumancima i lagano izmiješati, dok se smjesa ne ujednaci. Dodati i mljevene orahe, pa promiješati.

Svaku koru pažljivo sjeci na prstenove, tako da se dobiju 4 prstena i centar (vidi sliku). Kada se isjeku sve kore, poceti slaganje: prvo staviti najveći žuti prsten, pa premazati unutrašnju ivicu prstena filom. Zatim staviti manji crni prsten, "zalijepiti" ga do žutog, pa i njegovu unutrašnju ivicu premazati filom. Do crnog "zalijepiti" još manji žuti prsten, premazati filom, do njega crni prsten, i njega premazati filom, i na kraju ubaciti najmanji žuti centar (vidi sliku).

Cijelu podlogu od prstenova premazati filom, a onda slagati 2 red.

Slaganje je isto, samo što se obrne redoslijed, pa na mjesto žute ide crna a na mjesto crne-žuta kora. Tako složiti prstenove sve 4 kore.

Cijelu tortu premazati filom. Umutiti šlag i premazati cijelu tortu. Na pari otopiti čokoladu za kuhanje, preliti preko torte. Kad se čokolada stegne, tortu ukrasiti po želji.

Savet