

Svecana bela torta



težina: **tesko**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **190** min

Sastojci

Potrebno je:

- 12jaja
- 300 gmlevenih oraha
- 500 gšecera
- 1 lmleka
- 9 kašikaoštrog brašna
- 10 kašikagustina
- 5 kesicavanilin šecera
- 250 gmargarina

Za ukrašavanje torte:

- 2 listaoblade
- 450 gbele cokolade
- po potrebiružice i figurice
- 1/2 lslatke pavlake

Priprema

Svaka kora (od ukupno tri) pravi se od po 4 jajeta, 4 kašike šecera, 100 g samlevenih oraha i 3 kašike oštrog brašna.

Fil praviti od mleka pomešanog sa gustinom preostalim šecerom. Kad provri dodati vanil šecer, kuvati oko 5-7 minuta. Skloniti sa vatre i ohladiti. Kada se ohladi dodati penasto umucen margarin. Celu tortu filovati ovim

filom i sa spoljašnje strane. Staviti je u frižider da se dobro ohladi. Za to vreme napraviti figurice i cvetice od ratluka i prah šecera, (ima da se kupi i gotovih ukrasa za tortu).

Ukrašavanje torte je zapravo najkomplikovanije: Prvo se mora iseci oblada i oformiti dva poklopca i dršku. Sa one grublje strane koje su okrenute prema unutrašnjosti korpe premaze se obilato rastopljena bela cokolada. Pustiti da se sve ohladi i onda pazljivo montirati poklopce i dršku. Umucenom slatkom pavlakom ukrasiti korpu kao da je od pruca, a u nju staviti ukrase. U ovom slucaju je boja bela ali ima jako lep efekat i braon ili cokoladna boja. Srecno sa ukrašavanjem, budite kreativni.

Savet

Dosta strpljenja i dobar špric za šlag!!!