

Nugat torta (3)



težina: **srednje**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Kore:

- 3 jajeta
- 120 g bijelog, kristal šećera
- 1.5 kašike vode
- 65 g brašna
- 25 g kakaa u prahu
- 1/2 kašice praška za pecivo

Krema:

- 300 g mekšalog putra
- 300 g šećera u prahu
- 300 g nugata
- 100 g oraha
- 100 g Daim čokolade
- 1 vrećica čokoladnih kuglica

Priprema

Razdvojiti bijelanjke od žumanjaka. Mikserom izmutiti bijelanjke, dodati par kašika šećera i nastaviti mutiti da šlag bude čvrst. Izmiksati žumanca sa vodom i dodati ostatak šećera. Miksati ih dok ne posvijetle i postanu pjenasta. Izmijesati i prosijati skupa brašno, kakao prah i prašak za pecivo. Kuhacom oprezno umijesati žumanca u bijelanca, dodati smjesu od brašna i opet kuhacom mijesati polagano dok se masa ne izjednači. Kalup veličine 18 cm putrom dobro namazati i pobrašniti da se kora ne zalijepi. Istresti masu u kalup i peći na prethodno zagrijanoj pećnici na 175 C, otprilike 30 minuta ili dok ne bude gotov. Sa čačalicom možete

provjeriti, gotov je kad na cackalici ne ostaje tijesto. Ohladiti dobro koru, izvaditi je iz kalupa, pa je rerezati na sredini da dobijete 2 kore. Mikserom dobro umutiti omekšali putar sa šećerom u prahu nekih 6 minuta. Dodajte nugat i miksajte još 2 minute. Orahe krupno isjeckajte nožem ili u mašini predviđenoj za to. Isjeckajte Daim čokoladu. Napunite 1/3 kreme između dvije kore i pospite sa Daim čokoladom i orasima. Vodite računa da nešto oraha ostane za gornji posip torte. Složite kore, jednu na drugu, premazite je ostatkom kreme, pospite orasima i ukasite sa čokoladnim kuglicama.

Savet