

## **Posna reforma**



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Kora x3:**

- **250 g**brašna
- **10 kašika**šecera kristala
- **1 kesica**praška za pecivo
- **0,7 dl**ulja
- **2,5 dl**kisele vode
- **8 kašikam**levenih oraha
- **50 g**cokolade za mesnju

#### **Natapanje kora:**

- **1/2**pomorandže - sok za svaku koru

#### **Fil:**

- **10 kašikapudinga** od vanile
- **1 l**sojinog mleka
- **300 g**šecera
- **1 kesicavanillin** šecera
- **200 g**cokolade posne
- **250 g**margarina
- **200 g**oraha mlevenih

## **Poparavanje oraha:**

- **2 dl** sojinog mleka
- **3 kašike** šecera

## **Glazura:**

- **100 g** cokolade posne
- **30 g** margarina
- **3 kašike** šecera kristala
- **3-4 kašike** vode obicne

## **Ukrašavanje:**

- **100-150 ml** slatke biljne pavlake
- **2 kašike** kakaoa

## **Priprema**

Izmešati suve sastojke - brašno, prašak za pecivo, mlevene orahe i šecer, pa dodati ulje, kiselu vodu i omekšalu cokoladu i sve sjediniti. Izruciti u uljem podmazan i brašnom posut pleh (35x25 cm) i peci u zagrejanoj rerni 15-20 minuta na 180 C. Ispeci još dve ovakve kore (sastojci su navedeni za jednu koru).

U 2 dl sojinog mleka razmutiti puding, a 8 dl sojinog mleka skuvati sa šecerom i vanilin šecerom u posudi sa duplim dnom. Skinuti sa plotne i u tankom mlazu nalivati razmucenu masu u vrelo mleko, neprestano mešajuci. Vratiti na toplu plotnu i kuvati fil oko 1-2 minuta, da se zgusne. U topao fil dodati izlomljenu cokoladu i još malo mešati, da se sve sjedini. Ostaviti da se fil hlađi, povremeno mešajuci, da se po površini ne hvata korica.

Staviti 2 dl sojinog mleka i 3 kašike šecera kristala da provri i preliti mlevene orahe, mešajuci da se popare, pa ostaviti da se ohlade.

Umutiti penasto margarin i dodavati ohlaen fil i ohlaene poparene orahe, pa sve izjednaciti.

Nafilovati kore, koje pre filovanja natopiti sa po 1/2 isceenog soka od pomorandže. Filom premazati i tortu okolo.

Skuvati glazuru od cokolade, margarina, šecera i vode na tihoj vatri, mešajuci. Toplu glazuru preliti preko torte.

Umutiti slatku pavlaku sa kakaom i špricem ukrasiti tortu.

**Savet**