

Torta „Crnac u beloj košulji“



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Kore (4 kom):

- 4 jajeta
- 4 **kašike** šećera kristala
- 4 **kašike** oraha mlevenih
- 3 **kašike** brašna

Fil:

- 1 l mleka
- 300 g šećera kristala
- 2 **kesice** vanilin šećera
- 10 **kašika** gustina
- 150 g čokolade
- 4 žumanetca
- 200 g oraha mlevenih
- 250 g margarina

Sam:

- 4 kom belanaca
- 16 **kašika** šećera kristala
- 0,2 dl vode obične

Glazura:

- 100 g cokolade
- 30-40 g margarina
- 2 kašičice šećera
- 2 kašike vode

Priprema

Fil: Umutiti žumanca varjačom, dodati gustin i dolivati mleko (oko 2 dl), da se razredi i izjednaci glatka masa, bez grudvica. Od preostalog mleka odvojiti 0,5 dl za poparavanje oraha. Ostatak mleka, šećer i vanilin šećer staviti u posudu za fil (sa duplim dnom) da provri. Skinuti sa plotne i u tankom mlazu ulivati razreenu masu u vrelo mleko, stalno mešajući, pa vratiti na plotnu i kuvati uz mešanje, da se fil zgusne. U toplu masu staviti cokoladu izlomljenu na parčad i mešati varjačom, dok se cokolada ne rastopi i sjedini sa filom. Ostaviti da se ohladi, povremeno mešajući zbog hvatanja korice po vrhu.

U odvojeno mleko za poparavanje oraha dodati 3-4 kašike šećera i staviti da provri, pa vrelin prelići mlevene orahe, izmešati i ostaviti da se ohladi.

Umutiti belanca u cvrst sneg, muteci dodati šećer, pa žumanca, a onda lagano umešati mlevene orahe i brašno. Sipati masu u podmazan i brašnom posut pleh velicine 35x25 cm i peći 15 minuta na 180 C. Na isti način ispeći još tri kore. Napomena: podmazati samo dno pleha, a ne i zidove, kako se kore, kad su pecene, ne bi skupile i bile neravne. Tako se ne moraju sasecati ivice, da bi se izravnale, nego će svaka biti ispecena sa ravnim i pravilnim ivicama.

Umutiti penasto margarin i u njega postepeno dodavati ohlaen fil i poparene orahe, muteci mikserom.

Fil podeliti na 4 dela. Jednu četvrtinu ostaviti za premazivanje torte okolo.

Filovati tri kore sa po četvrtinom fila.

etvrtu koru iseci po dužoj strani na 4 dela, tako da se dobiju 4 trake, približnih dimenzija 9x25 cm.

Dve trake postaviti preko fila na trećoj kori, levo i desno uz ivice torte, tako da sredina ostane slobodna. Premazati ih filom, pa na njih staviti i preostale dve trake.

Ostavljenim filom premazati tortu okolo.

Da bi torta bila ravna i pogodna za prelivanje glazure, najbolje je odozgo, na izvišene delove, staviti pleh u kojem su se kore pekle i ostaviti da tako odstoji, dok se pripreme šam i glazura.

U šerpicu staviti šećer i naliti vodom, samo da šećer ogrezne (da se pokvasi), pa kuvati sirup na srednjoj temperaturi, kao za slatko.

Dok sirup ne provri i ne pocne njegovo zgušnjavanje, umutiti belanca u cvrst sneg. Vreo sirup sipati u vrlo tankom mlazu u belanca, povremeno prekidanom, uz stalno mucenje belanaca i izjednacavanje mase, da sirup dopre u svu kolicinu belanaca. Nakon izrucenog sirupa, nastaviti mucenje u svim pravcima još par minuta, pri cemu se šam zgušnjava i hladi.

Samom puniti špric za tulumbe i u udubljenje na torti istiskivati kupice, jednu do druge, koje simbolizuju dugmad na košulji (ja sam prostor popunila u 6 redova po 5 kupica, može i drugacije).

Skuvati glazuru od cokolade, margarina, šećera i vode i više delove torte preliti glazurom, koje simbolizuju ruke crnca.

Ostatkom šama iz šprica za torte ukrasiti tortu okolo (za svecane prilike sam stavljala i srebrne kuglice na vrhove kupica i sa strana).

Savet