

## Ambasador torta (2)



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

### Sastojci

#### Tamna kora:

- 6jaja
- 6 kašikaprezli
- 6 kašikašecera
- 1 kašicicapraška za pecivo
- 100 gprženih mlevenih lešnika
- 75 gcokolade za kuvanje

#### Svetla kora:

- 6belanaca
- 6 kašikaprezli
- 6 kašikašecera
- 1 kašicicapraška za pecivo
- 80 gblanširanih badema

#### Fil:

- 13žumanaca
- 200 gšecera
- 1limun
- 1,5 dlmleka
- 3 kesicevanilin šecera
- 1puding od vanile
- 100 gbele cokolade

- 250 g margarina

## Ukrašavanje

- 200 g šlaga
- 2 dl kisele vode

## Priprema

Za tamnu koru sjediniti jaja i šećer i dobro umutiti. Dodati otopljenu čokoladu, prelju, lešnik, prašak za pecivo pa sve sjediniti. Peci u plehu (40x25) koji smo obložili pek papirom u rerni ugrijanoj na 200 stepeni.

Za svetlu koru potrebno je umutiti belanca u čvrst sneg, pa postepeno dodavati šećer uz stalno micanje. Dodati prelju, bademe (blanširamo ih tako što u malo kipuće vode ubacimo bademe i kratko prokuvamo, procediti, ohladiti pod mlazom hladne vode i skinuti "kožicu" pa samleti), prašak za pecivo pa lagano izmešati. Pleh obložiti pek papirom i peci u rerni na srednjoj temperaturi oko 35 minuta.

Sjediniti žumanca, mleko, vanilin šećer, pola šećera, naseckanu belu čokoladu i puding. Kuvati na pari, pazeci da se ne stvore grudvice, dok se ne zgusne. Pred kraj dodati sok od jednog limuna. Penasto umutiti margarin sa preostalim šećerom pa sjediniti sa ohlaenim filom.

Prvo ide tamna kora, pa fil, svetla kora, pa fil.

Umutiti šlag sa kiselom vodom i ukrasiti tortu.

## Savet