

Torta za krštenje



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za kore:

- **20** belanaca
- **400** g šecera
- **4** kašike oštrog brašna
- **450** gm levenih oraha

Za fil:

- **20** žumanaca
- **350** g šecera
- **300** g cokolade
- 2 margarina
- **4** kašike ekstrata ruma

Za ukrašavanje torte:

- **250** g najsvetlijeg ratluka
- **250** g prah šecera
- maloprehrambenih boja

Glazura od cokolade:

- **250** g slatke pavlake
- **250** g tamne cokolade

- 2 kašikeulja

Priprema

Od ratluka i prah šecera se zamesi jedna loptica (tvrdio kao za rezanca). Podeli se na onoliko delova koliko hocete da imate boja za ukrašavanje. Pošto sam ja tortu pravila za krštenje koristila sam belu.

Crvenu za cvetice i zelenu za listice. Ove ukrase treba napraviti 1-2 dana ranije da bi se osušili i stvrdnuli.

Napraviti grilijaš od 50 grama oraha i 100 gr šecera. I to se mora ohladiti i samleti za dalju upotrebu.

Umutiti žumanca sa šecerom mikserom i staviti na paru da se kuvaju.

Kada je masa dobila željenu gustinu skinuti sa vatre i staviti u vruc krem cokoladu i mešati dok se cokolada ne istopi. Krem ohladiti i sjediniti sa penasto umucenim margarinom.

Umutiti dobro belanca sa šecerom i mešajuci varjacom lagano sipati brašno i orahe da se lepo sjedine. Od toga ispeci 5 okruglih kora i jednu u velikom cetvrtastom plehu (i nju kasnije iseci na 4 manje kore za gornji sprat).

U zavisnosti koliki vam je pleh, možda možete da izvucete i 5 korica, neće biti greška.

Kad se kore ispeku, oko 20 minuta na 180 C, ohladiti ih i poprskati eksraktom ruma i filovati.

Nafilovanu tortu preliti glazurom od cokolade. Slatko vrhnje staviti na paru da prokljuca skinuti sa vatre i istopiti u vreloj pavlaci cokoladu na kraju dodati ulje. Nije teška procedura, a glazura je jako lepa i ne lomi se kad se sece.

Torta se stavi na pola sata u frižider da se stegne, a onda se ukrašava ukrasima od ratluka na krajeve se doda i grilijaš da bi se odvojile konture.

Savet

Nadam se da cete imati dovoljno strpljenja i vremena da napravite tortu kao sto sam ga ja imala za krštenje moja dva unuka. Jako kratko smo vizuelno uzivali a onda smo probudili i cula ukusa sa ovom cokoladnom tortom. Prijatno!