

Grilijaš torta (3)



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno za kore:

- 8jaja
- 8 kašikašecera
- 10 kašikabrašna

Za fil:

- 2jajeta
- 4 kašikešecera
- 2vanilin šecera
- 100 gcokolade
- 1 kesicapudinga od cokolade
- 3 dlmleka
- 250 gmargarina

Za grilijaš:

- 200 gšecera
- 200 glešnika ili oraha

Priprema

Grilijaš: rastopiti na tihoj vatri šećer kao karamel i dodati iseckane lešnike ili orahe. Izruciti na nauljeni tanjir i kad se ohladi usitniti u avanu ili samleti.

Kore: Umutiti belanca, dodati 4 kašike šećera. Umutiti žumanca sa 4 kašike šećera. Spojiti belanca i žumanca i lagano umešati brašno. Iseci 7 komada pek papira (krug oko 26 cm precnika). Peci oko 3-4 minuta svaku koru na 220 stepeni.

fil: skuvati na pari jaja, 2 kašike šećera, vanil šećer i nakon 5 minuta dodati cokoladu i kuvati još kratko. Ohladiti fil. Skuvati puding od mleka, 2 kašike šećera i puding cokolade. Umutiti penasto margarin. Spojiti oba fila i dodati umuceni margarin. Filovati kore, posipati sa grilijašem. Premazati gornju koru. Posuti tortu sa preostalim grilijašem.

Savet