

Grandisimo torta



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Kora:

- **18** belanaca
- **18 kašika** šecera
- **24 kašika** mlevenih lešnika
- **3 kašike** brašna
- **6 kašika** kakaa

Fil:

- **18** žumanca
- **250 g** šecera u prahu
- **2** margarina
- **100 g** topljene čokolade
- **100 g** mlevenih lešnika
- **2 kašice** mlevene kafe
- **400 ml** slatke pavlake

Glazura:

- **300 ml** slatke pavlake
- **300 g** čokolade

Priprema

Kora: Umutiti 6 belanaca sa 6 kašika šecera, dodati 8 kašika mlevenih lešnika, 2 kašike kakaa i 1 kašiku brašna. Ispeci koru. Ispeci još 2 ovakve kore.

Fil: Umutiti 18 žumanaca i 250 g šecera u prahu i staviti fil da se kuva na pari. Skuvani fil ohladiti i dodati u umucena 2 margarina. Dobro sjediniti fil i margarin. Fil podeliti na tri dela: u 1. dodati 100 g otopljene cokolade, u 2. dodati 100 g seckanog lešnika, u 3. dodati 2 kašicice kafe. Umutiti 400 ml slatke pavlake.

Filovanje: Na prvu koru naneti fil sa cokoladom, pa preko njega polovinu slatke pavlake, pa druga kora, pa fil sa lešnikom, pa druga polovina slatke pavlake, pa treća kora i na nju staviti fil sa kafom. Glazura - Ganache krem: slatku pavlaku zagrejati do vrenja pa u nju umesati cokoladu i mešati dok se ne sjedine, ohladiti i naneti na tortu!

Savet