

Kremasta karamel torta



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Biskvit:

- 4 bjelanaca
- 5 kašikašecera
- 6 kašikamljevenih oraha
- 2-3 kašikebrašna

Preliv:

- 1 kašikašecera
- 2 kašikevode

Krema:

- 4 žumanca
- 4 kašikegustina
- 1 puding od vanilije
- 10 kašikašecera
- 800 ml mlijeka
- 500 ml slatke pavlake
- par kašikašecera (po ukusu)
- 1 vrecica instant želatine fix
- 10 kašikamljevenih oraha

I još:

- **4 kašike** šećera
- **malomlijeka**
- **300 ml** slatke pavlake

Priprema

Bjelanca umutiti sa šećerom. U cvrst snijeg dodati mljevene orahe i brašno, pa pažljivo sjediniti. Sipati u kalup, obložen papirom za pečenje i peći na 180 C. Pecen biskvit izbockati, pa preliti sa prelivom (prokuhati 1 kašiku šećera i 2 kašike vode). Ostaviti da se ohladi.

Karamelizirati 10 kašika šećera, pa sipati 700 ml mlijeka. Ostaviti da se karamel otopi.

Umutiti 4 žumanca, 4 kašike gustina, puding i 100 ml mlijeka. Kad se karamel otopi, sipati smjesu u karamel-mlijeko, miješajući svo vrijeme, dok krema ne dobije potrebnu gustinu. Gotovu kremu ostaviti da se prohladi.

Umutiti 500 ml slatke pavlake, par kašika šećera (po ukusu) i želatinu fix. U, još toplu, kremu sipati trećinu šlaga, pa izmiksati.

Zatim dodati i ostatak umućenog šlaga, pa sve dobro izmiksati. Odvojiti polovinu kreme, pa dodati mljevene orahe.

Na biskvit staviti kremu sa orasima, pa preko karamel-kremu. Ostaviti u frižider, da se ohladi i stegne. Kad se krema stegne, maknuti ivicu kalupa.

Karamelizovati 4 kašike šećera, pa preliti sa vrlo malo mlijeka, da se karamel otopi. Umutiti oko 300 ml slatke pavlake i karamel-mlijeko. Cijelu tortu premazati umućenim šlagom. Dekorirati, po želji!

Idealno bi bilo ostaviti tortu preko noci, da se dobro stegne. Gotovu tortu rezati na parcad.

Savet