

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** mlmljeka
- **500** mlslatke pavlake
- **par** kašikašecera (po ukusu)
- **1** vrecicainstant želatine fix
- **10** kašikamljevenih oraha

I još:

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

Priprema

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

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

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

Umutiti 500 ml slatke pavlake, par kašika šecera (po ukusu) i želatinu fix. U, još toplu, kremu sipati trecinu šлага, pa izmiksati.

Zatim dodati i ostatak umucenog šлага, 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 šecera, pa preliti sa vrlo malo mlijeka, da se karamel otopi. Umutiti oko 300 ml slatke pavlake i karamel-mlijeko. Cijelu tortu premazati umucenim šlagom. Dekorisati, po želji!

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

Savet