Gizela torta

težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Kore:

- **20**jaja
- **18 kašika**šecera kristala
- **22 kašike**brašna
- **prstohvat**soli

Fil:

- **450 g**oraha
- **1 dl** mleka
- **3-4 kašike** šecera kristala
- **2**kora i sok pomorandže
- **400 g**šecera u prahu
- **375 g**maslaca

Glazura (preliv):

- **200 g**šecera u prahu
- **2 -3 kašike**vrele vode
- **par kapi**ulja
- **par kapi**soka iz višanja ili crvene boje

Priprema

Ukoliko se ova torta priprema u manjem okruglom kalupu, dovoljna je polovina navedenih sastojaka, odnosno 10 jaja. Za pravougaoni oblik i velicinu kora 35x25 cm, potrebna je dupla mera, odnosno 20 jaja i tada pripremu testa za kore raditi u dva puta, da se umucena masa od jaja ne slegne.

Umutiti 10 belanaca, u koja je dodat prstohvat soli, sa 9 kašika šecera, dodati 10 žumanaca i 11 kašika brašna, koje se pažljivo, laganim mešanjem, sjedini sa masom.

Peci u zagrejanoj rerni na 180 stepeni, u plitkim plehovima, dobro podmazanim i posutim brašnom, u što više tankih kora ili kao ja ovaj put, na pek papiru, na kojem sam sa donje strane iscrtala okvir pleha. Tako mi je pecenje korica bilo zaista ubrzano, pošto sve korice pripremim i tanko premažem po papiru, pa samo skidam sa prevrnutog pleha ispecenu korici i odmah stavljam drugu da se pece. Pecenje svake korice traje kratko, oko 4-5 minuta, da korice ne porumene. Papir sa donje strane korice treba odmah skinuti, jer je mnogo lakše nego kasnije, kad se korica ohladi.

U mlevene orahe, na sitnu stranu rendeta, narendati koricu od pomorandži i isceditи sok.

Zagrejati mleko sa šecerom do vrenja i popariti mlevene orahe, da bude gusto. Ostaviti da se potpuno ohlade.

Umutiti penasto maslac i sastaviti sa ohlaenim filom.

Filovati kore i tortu okolo, ravnomerno rasporeujuci fil.

Mleveni šecer zapariti sa malo vrele vode (da ne bude ni mnogo gusto, pa da ne može da se razliva, ali ni previše retko, pa nece ocvrsnuti) i dodato malo ulja i soka iz višanja ili crvene prehrambene boje, da se dobije nežna roze boja glazure.

Toplu glazuru odmah preliti po gornjoj površini torte, ravnajuci dugim nožem od ruba do ruba torte, pazeci da se glazura ne sliva niz vec nafilovane bocne stranice torte. Tortu ukrasiti po želji (obavezno nešto po samom rubu torte, da se zakloni spoj bocne strane, koja je premazana filom i gornje površine sa prelivom).

Tortu staviti u frižider, najbolje da prenoci, pa sutradan seci šnite.

Savet