

Buena torta (2)



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6** belanaca
- **6 kašika** kristal šećera
- **4 kašike** brašna
- **1.5 kašika** ulja
- **150 g** nutele
- **150 g** lešnika
- **150 g** plazma keksa u komadu
- **280 g** šećera kristal za fil
- **4** pudinga od vanile
- **8 dl** mleka
- **1** vanilin šećer
- **280 g** margarina
- **3-4** žumanca
- **100 g** čokolade za kuvanje/mlečne
- **100 g** bele milke/simke
- **3** šlaga (priprema sa vodom)

Priprema

Kora: Umutiti belanca u čvrst sneg zatim dodati šećer, brašno i kašiku ulja pa nastaviti sa mucenjem dok se šećer ne rastopi, u okrugli pleh dimenzija 25x35 cm predhodno podmazan i pobraš. Pobacati iseckane lešnike i izliti koru pa peci na 200 C dok blago neporumeni (mora ostati penasta) kada se prohladi prevrnuti je na stranu

lešnika i premazati nutelom. Fil: 4 pudinga skuvati sa 8 dl mleka i 280 g šecera, dodati mu umucena žumanca i vanilin šećer i sve dobro sjediniti pa ostaviti da se hladi. U prohladjen fil dodati umucen margarin i dobro umutiti pa podeliti na dva jednaka dela, zatim u jedan dodati 100 g otopljene crne cokolade pa umutiti mikserom, a u drugi 100 g bele cokolade. Koru mazati ovim redoledom: žuti fil - plazma provucena kroz toplo mleko, cokoladni fil - šlag.

Savet

Mozete je ukasiti blanširanim listi?ima badema, ?okoladnim draze bombonama, u slag mozete dodati malo neskvik- a u prahu radi boje i intezivnijeg ukusa. Inspirisana vec postojećim receptom K.bueno torte, moja verzija sa malim izmenama