

Zaljubljena torta (2)



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za kore:

- 16 bjelanjaka
- 16 kašika šecera
- 200 g mljevenih oraha
- 200 g mljevenih lešnika
- 4 kašike mljevenog plazma keksa

Za kremu:

- 16 žumanjaka
- 200 g šecera
- 370 g margarina
- 200 g čokolade za kuhanje

Ostalo:

- 200 g šecera za krokant
- 4 vrećice šlaga od vanilije
- 100 g krupno sjeckanih lešnika

Priprema

Umutiti 4 bjelanjaka sa 4 kašike šecera. U to dodati 50 g mljevenih oraha, 50 g mljevenih lešnika i 1 kašiku mljevenog plazma keksa. Sve sastojke izmješati drvenom kašikom i izliti u kalup velicine 26 cm, peći na 200 C

10-12 minuta. Postupak ponoviti još 3 puta da dobijete 4 kore.

Žumanjke izmiksati skupa s šećerom, a zatim ih kuhati na pari neprestano mješajući dok ne dobijemo željenu gustinu. Kremu ostaviti da se ohladi. Posebno izmiksati margarin pa dodati u ohlaenu kremu. Smjesu ujednaciti, podijeliti je na dva dijela i u jedan dio dodati 200 g otopljene čokolade za kuhanje.

Pripremamo krokant: Istopiti šećer da dobije zlatno žutu boju, izliti u tepsiju obloženu papirom za pečenje. Ostaviti da se ohladi i da se stegne. Samljeti.

Šlag kremu od vanilije umutiti po uputstvu sa manje hladnog mlijeka, kako je navedeno za izradu kreme za tortu. Finalni postupak : 1. kora – žuti fil – tamni fil – šlag krema – mljeveni krokant – sjeckani lješnjaci 2. kora– žuti fil – tamni fil – šlag krema – mljeveni krokant – sjeckani lješnjaci 3. kora – žuti fil – tamni fil – šlag krema – mljeveni krokant – sjeckani lješnjaci 4. kora– dekoracija po želji (ja sam se odlucila za dekoraciju fondanom)!

Savet