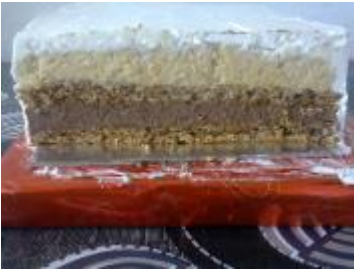


?oko grilijaž torta



težina: **srednje**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4** pudinga od cokolade
- **4** pudinga od vanile
- **21** jaje
- **2** l mleka
- **200 g** mlečna cokolada
- **200 g** šecera za grilijaž
- **600 g** šecera za filove i patišpanj
- **21 kašika** mlevene plazme
- **21 kašika** mlevenih oraha
- **300 g** lešnika
- **200 g** cokolade

Priprema

Kore: 7 belanca, 7 kašika šecera umutiti u cvrst sneg pa dodati 7 kašika mlevene plazme i 7 kašika mlevenih oraha. Izmešati varjacom i peci. (napraviti po želji 2 ili 3 ovakve kore. Fil žuti: pola od ukupne kolicine žumanca skuvati na pari sa šecerom (koliko žumanca toliko kašika šecera) ostaviti da se ohladi. 4 pudinga od vanile skuvati u 1 l mleka sa 15 kašika šecera, ostaviti da se ohladi. Napraviti grilijaž: 200 g šecera rastopiti na ringli i razliti na pek papiru da se hladi. Kad je sve hladno prvo grilijaž razbiti, ja to radim u secku, sjediniti puding žumanca i dodati 1 margarin i 100 g prah šecera lepo sjediniti pa dodati mleveni grilijaž i 200 g ml lešnika. ?okoladni fil: Umutiti drugu polovinu žumanaca pa dodati 4 pudinga od cokolade, ja kupujem C puding najbolji je, i 10 kašika šecera i malo od 1 l mleka sve lepo umutiti, ostatak od 1 l mleka staviti sa 7-8 kašika šecera da vri kad provri skloniti sa vatre i dodati žumanca sa pudingom lepo izmešati i uz stalno mešanje vratiti na tihu vatru da se skuva. kad se ohladi dodati mu 1 margarin sa 100 g prah šecera umutiti i dodati 200 g mlečne cokolade rendane (ja sam dodala i 100 g ml lešnika). Filovati: kora, cokoladni fil, kora grilijaž fil, prijatno. Ovo

je kolicina za vecu tortu.

Savet

Fil zuti: pola od ukupne kolicine zumanca skuvati na pari sa secerom (koliko zumanca toliko kas secera) ostaviti da se ohladi. 4 pudinga od vanile skuvati u 1 l mleka sa 15 kas secera, ostaviti da se ohladi, Napraviti grilijaz: 200 kr secera rastopiti na ringli i razliti na pek papiru da se hladi. kad je sve hladno prvo grilijaz razbiti, ja to radim u secku, sjediniti puding zumanca i dodati 1 margarin i 100 gr prah secera lepo sjediniti pa dodati mleveni grilijaz i 200 gr ml lesnika. Cokoladni fil: Umutiti drugu polovinu zumanaca pa dodati 4 pudinga od cokolade ja kupujem C puding najbolji je, i 10 kas secera i malo od 1 l mleka sve lepo umutiti, ostatak od 1 l mleka staviti sa 7-8 kas secera da vri kad provri skloniti sa vatre i dodati zumanca sa pudingom lepo izmesati i uz stalno mesanje vratiti na tihu vatru da se skuva. kad se ohladi dodati mu 1 margarin sa 100 gr prah secera umutiti i dodati 200 gr mlečne cokolade rendane (ja sam dodala i 100 gr ml lesnika). filovati kora, cokoladni fil, kora grilijaz fil, prijatno. Ovo je kolicina za vecu tortu