

Tunel torta



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Osnova:

- 250 g mlevenih oraha
- 150 g mlevenog keksa
- 9 kašika šećera u prahu
- 200 ml mleka
- 125 g margarina
- 100 g čokolade

Bela kora:

- 6 belanaca
- 6 kašika šećera
- 6 kašika brašna
- 1/2 kesice praška za pecivo

Smea kora:

- 5 jaja
- 5 kašika šećera
- 100 g mlevenih oraha
- 2 kašike prezli

Krema:

- 6žumanaca
- 300 gšecera
- 2pudinga od vanilije
- 1 mleka
- 6 kašikabrašna
- 125 gmargarina

Za ukrašavanje:

- 1šlag krem od čokolade
- malošarenih mrvica i ukrasi za kolace

Priprema

Prvo napraviti osnovu. Penasto umutiti margarin sa šećerom u prahu, pa dodati orahe i keks, otopljenu čokoladu i mleko. Sve lepo sjediniti i ostaviti po strani.

Za belu koru umutiti belanca sa šećerom u čvrst sneg, pa umešati brašno i prašak za pecivo. Izliti testo u pleh obložen papirom za pečenje i peći 15 minuta na 180 stepeni.

Penasto umutiti jaja sa šećerom, dodati orahe i prezlu, izlizi u pleh i peći 15 minuta na 180 stepeni. Za krem odvojiti od litre mleka 400 ml pa razmutiti puding i brašno. Dodati toj smesi blago razmucena žumanca. Ostatak mleka staviti da kuva sa šećerom, pa kad provri sipati smesu i kuvati da se zgusne. Odvojeno umutiti margarin, pa kad se fil ohladi, sjediniti sa margarinom u fin krem.

Od osnove formirati rolat na tacni, pa ga premazati kremom. Preklopiti belom korom, oblikovati je preko rolata i otseci višak. Opet premazati krem, staviti smeđju koru i opet otseci višak, pa naneti kremu.

Ulupati šlag i premazati celu tortu.

Ukrasiti mrvicama i ukrasima za tortu, rashladiti i rezati na parcad.

Savet