

Novogodišnja torta



Sastojci

Potrebno je:

- 180 g butera
- 180 g šecera
- 200 g lešnika
- 160 g cokolade
- 9 jaja
- 60 g prezli
- 1 cašica likera maraskino
- 1 kesica vanilin-šecera

Nadev I:

- 5 jaja
- 180 g šecera
- 1 kašika brašna
- 1 kesica vanilin-šecera

Nadev II:

- 180 g maslaca
- 160 g cokolade
- 50 g lešnika

Glazura:

- 160 g kristal šećera
- 140 g strugane čokolade

Priprema

Umutiti buter i šećer, dodati postepeno, jedno za drugim žumanca, pa sve još mutiti dok masa ne postane penasta. Tada dodati omekšalu čokoladu, samlevene lešnike, prezle, nakvašenu maraskino likerom i čvrstu penu od ulupanih belanaca. Masu podeliti na 4 dela, pa peći svaku posebno, u plehu prethodno pomašćenom i poprašenim brašnom, na umerenoj temperaturi oko 20 minuta. Kada su sve kore pečene ostaviti ih da se ohlade.

Nadev I: jaja, šećer i brašno umutiti, pa dodati vanilin-šećer, ulupati žicom na pari, dok masa ne postane sasvim gusta, pa je skinuti sa štednjaka. ostaviti je da se ohladi.

Nadev II: penasto umutiti buter, dodati omekšalu čokoladu, popržene i samlevene lešnike, spojiti oba nadeva, pomešati ih da se ujednače masa, pa ih podeliti na tri dela. Premazati ispečene kore, stavljajući ih jednu preko druge. Gornju površinu, preliti glazurom od čokolade.

Glazura: u manjoj šerpi prokuvati šećer i 3 kašike vode, dodati čokoladu i razmutiti je. Izmaci šerpu na kraj štednjaka, mešati preliv još malo, pa ga odmah preliti preko torte, razmazujući ga širokim nožem ravnomerno. Ostaviti tortu na hladnom mestu.