

Vocni mixer



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za kore:

- **8** belanaca
- **8 kašika** šecera
- **2 kesice** vanilin šecera
- **2 kašike** mlevenog lešnika
- **2 kašike** čokolade u prahu
- **6 kašika** brašna

Za fil:

- **6 dl** mleka
- **8** žumanaca
- **200 g** šecera
- **2,5 kesice** pudinga od vanile
- **1 kesica** vanilin šecera
- **200 g** putera
- **4 dl** slatke pavlake

Za ostalo:

- 200 gocišcenih višanja
- 200 gocišcenih trešanja
- 2 kesice vanilin secera
- 2 kašikešecera
- 2 kašicicegustina

Priprema

Kore: umutiti belnaca u cvrst sneg, pa dodavati šecer postepeno, na kraju i vanilu. Mutiti dok smesa ne postane sjajna i glatka. Postepeno dodavai brašno, cokoladu i lešnike. Lagano izmešati. Od ove kolicine ispeci dve kore u modli precnika oko 23 cm. Peci na 150 stepeni dvadesetak minuta.

Fil: umutiti žumanca sa šecerom, pa dodati dodati puding i vanilin šecer, kao i 1 dl mleka, ostatak mleka staviti da provri. Kada mleko provri dodati smesu koju ste pretodno umutili i skuvati fil. Dodati vanilu. Kada se fil prohladi, postepeno dodavati puter uz neprekidno mešanje. Ostaviti fil da se dobro ohladi, pa dodati umucenu slatku pavlaku.

Dobro oceeno voce i šecere staviti da provre. Ostaviti da vri nekoliko minuta. Gustin razmutti u malo vode, pa ukuvati. Smesa ne treba da guste, vec malo rea nego sos. Mlakim sosom od voca preliti kore i ostaviti da se ohladi. Kore koje su premazane vocnim sosom treba poprskati rumom, a potom posuti krupno mlevenim, pecenim, lešnikom. Za svaku koru je potrebno po 3/4 kašike lešnika. Nakon toga namazato polovinu fila, preklopiti drugom korom i staviti drugu polovinu fila. Tortu držati oko sat vremena na sobnoj temperaturu, potom staviti u frižider. Ukrasiti po želji.

Savet