

Housewife Cake



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Biskvit:

- 4 bjelanaca
- 8 kašika šecera
- 5 kašika mljevenih oraha
- 2 kašike brašna
- 1/2 praška za pecivo

Fil 1:

- 4 žumanca
- 100 g šecera
- 200 g margarina
- 40 g čokolade za kuhanje
- 250 g mljevene plazme (ili nekog drugog keksa)
- oko 150 ml soka od pomorandže

Fil 2:

- 350 ml slatke pavlake
- 200 g sitno sjeckanog keksa
- 5 g instant želatine fix

Krema:

- **200 ml** mljeka
- **60 g** čokolade za kuhanje
- **125 g** šlag pjene/prah

I još:

- **za dekoraciju** šlag pjena, krema
- ili slatka pavlaka

Priprema

Biskvit: Umutiti bjelanca i šećer u cvrst snijeg. Dodati mljevene orahe, brašno i prašak za pecivo, pa sipati u kalup (obložen papirom za pečenje). Peci na 180 C. Peceni biskvit ostaviti da se ohladi, pa odstraniti papir za pečenje.

Fil 1: Na pari umutiti žumanca i šećer, pa dodati čokoladu. Kad se čokolada otopi, maknuti i dodati margarin. Dobro izmiksati, pa ostaviti da se prohladi. Sjediniti mljeveni keks i sok od narance, pa dodati u fil sa žumancima. Sve dobro sjediniti. Sipati preko hladnog biskvita.

Fil 2: Vrhnje umutiti u cvrst šlag, pa dodati želatinu fix. Izmiksati. Dodati sitno sjeckan keks "Domacica", pa promiješati.

Sipati preko fila 1, pa ostaviti u frižider, da se stegne (dva- tri sata). Zatim maknuti ivicu kalupa.

Kuhati mljeko i čokoladu 3-4 minute. Ohladiti, pa dodati prašak šlag pjene. Dobro izmiksati, pa cijelu tortu premazati kremom. Umutiti i vrhnje za šlag ili šlag pjenu/ kremu, pa cijelu tortu dekorirati. Kad se krema ohladi i stegne, rezati tortu na parčad!

Savet

Sretnu i uspješnu Novu 2014. godinu ekipi "Recepti", svim mojim prijateljicama i prijateljima (marljivim kuharicama i kuharima), kao i svima onima, koji svakodnevno uživaju u delicijama, objavljenim na Receptima, od srca želim!