

Opera torta



težina: **tesko**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za piškotu:

- 4 jajeta
- 4 belanaca
- 150 g šecera u prahu
- 150 g badema
- 100 g brašna
- 30 g putera
- 35 g kristal šecera
- 1 kesica praška za pecivo

Buter krema:

- 500 g putera
- 1 dl vode
- 5 žumanaca
- 300 g kristal šecera
- 3 kašičice nes kafe

Ganache krem:

- 400 g mlečne čokolade - milka
- 300 g slatke pavlake
- 30 g putera

Kafe sirup:

- šećer i voda jednaka mera
- **3 kašičice** kafe

Priprema

Jaja umutiti sa šećerom u prahu, brašno pomešati sa praškom za pecivo i mlevenim bademima i otopljenim puterom, Sastojke lagano sjediniti. Posebno umutiti belanca sa sa kristal šećerom i idodati smesi mešajući varjacom.

Smesu izliti u pleh, obložen pek-papirom i peci. Pecite kore na 180 C u zagrejanj rerni. Smesu možete podeliti u dva pleha, ili svaku koru pecite pojedinačno. Treba da izađe 6 kora (meni je ispalo 5, jer mi je pleh bio malo veći). Manje ili više kora neće umanjiti ukus torte.

Žumanca umutite i kuvajte na pari mešajući da se zgusnu i ostavite sa strane. Posebno u sud stavite šećer i vodu da provri. Tako špinovan šećer lagano muteci mikserom ulivajte u kuvana žumanca. Mutite mikserom da se muteci hlade i stegnu. Na kraju dodajte omekšali puter i mutite dok nedobijete krem za filovanje. Dodajte nes kafu i još malo mutite.

Čokoladu izlomite, sipajte u šerpicu sa slatkom pavlakom, putetom i otopite da lagano provri i ostavite sa strane. Merica vode i šećer neka provri, dodajte nes-kafu, i ostavite na stranu. Pripremite sve za filovanje torte. Rezanje: kora, kafe sirup, puter krema, ganache krema, kora... i tako dok se sav materijal ne potroši. Zadnju koru premažite kafe sirupom i ganache kremom. Ukrasite po želji.

Savet

Ovu tortu sam našla na internetu od jedne mame sa troje dece. Hvala na receptu. A pravila sam je jerki za rođendan.