

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 prška za pecivo

Buter krema:

- **500** g putera
- **1** dl vode
- **5** žumanaca
- **300** g kristal šecera
- **3** kašicicenes kafe

Ganache krem:

- **400** g mlecne cokolade - milka
- **300** g slatke pavlake
- **30** g putera

Kafe sirup:

- šecer i voda jednaka mera
- **3 kašicicenes kafe**

Priprema

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

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

Žumanca umutite i kuvajte na pari mešajuci da se zgusnu i ostavite sa strane. Posebno u sud stavite šecer i vodu da provri. Tako špinovan šecer lagano muteci mikserom ulivajte u kuvana šumanca. 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.

okoladu izlomite, sipajte u šerplicu sa slatkom pavlakom, putetom i otopite da lagano provri i ostavite sa strane. Merica vode i šecer neka provri, dodajte nes-kafu, i ostavite na stranu. Pripremite sve za filovanje torte. Reanje: 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 erki za roendan.