

Kraljevska torta



težina: **srednje**

za: **20** osoba

време pripreme: **180** min

Sastojci

Za koru (x4):

- **4 velik**abelanceta
- **100 g**šecera
- **100 g**mlevenih oraha
- **20 g**mlevene plazme
- **1/2 kašike**brašna
- **1 kašicica**žumančeta

Za I fil:

- **preostala**žumanca
- **4 celajajeta**
- **400 g**šecera
- **400 g**cokolade
- **350 g**margarina ili putera
- **1 dlMoja Kravica Kuhinjica** slatke pavlake
- **2 kesice**vanilin šecera

Za II fil:

- **2,5 dl**mleka

- **80 g** pudinga od cokolade
- **100 g** cokolade
- **125 g** margarina ili putera
- **1 kašika** šećera u prahu
- **100 g** mlevenih oraha

Za dekoraciju:

- **500 ml** Moja Kravica Kuhinjica slatke pavlake

Priprema

Kora: Belanca umutiti u cvrst sneg, pa dodati šećer i mutiti dok se on ne otopi. Nakon toga dodati žumance i umutiti. Sve suve sastojke dobro izmešati i dodati ih u belanca, pa lagano izmešati kako bi se svi sastojci sjedinili. Koru peci u šerpi precnika oko 23 cm ili od 4 l koju ste prethodno premazali margarinom iposuli oštrim brašnom. Koru treba peci na 150 stepeni 17 minuta. Isti je postupak za sve 4 kore.

I fil: Žumanca i cela jaja umutiti sa šećerom. Mutiti sve dok se šećer skroz ne otopi, a smesa ne postane penasta i sjajna. Fil kuvati na pari. Kada provri, kuvati oko pet minuta uz neprekidno mešanje, pa dodati izlomljenu cokoladu i vanilin šećer. Kuvati dok se cokolada ne otopi. Ostaviti fil da se prohladi. Kada je mlak, dodati omekšan margarin ili puter i mešati varjacom dok se on ne otopi i ne sjedini sa filom. Ovaj fil ne treba mutiti mikserom. Ostaviti fil na sobnoj temperaturi da se skroz ohladi, pa dodati umucenu **Moja Kravica Kuhinjica slatku pavlaku**.

II fil: U 1/2 dl mleka razmutiti puding, a ostatak mleka ostaviti da provri zajedno sa cokoladom, potom ukuvati puding. Puding ohladiti, pa dodati margarin umucen sa šećerom u prahu. Sipati orahe i izmešati. Dodati 6 punih kašika prvog fila i sve dobro izmešati. Oba fila staviti u frižider da se dobro ohlade.

Tortu filovati na sleci nacin: kora, prvi fil, kora, drugi fil, kora, prvi fil, kora. Tortu premazati umucenom **Moja Kravica Kuhinjica slatkom pavlakom**. Po želji je možete ukasiti fondanom kao što sma ja za specijalnu priliku. :)

Savet