

Šomloj galuške



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Sastojci za koru

- **6**jaja
- **5** kašikašecera
- **3** kašikebrašna
- **1,5** kašikemlevenih oraha
- **1,5** kafene kašikekakaoa

Za fil:

- **3** dlmleka
- **3**žumanca
- **30** gbrašna
- **3** kašikešecera
- **1**vanilin šecer
- **100** gmlevenog oraha
- **100** gsuvog groža
- **za posipanje** jekakao
- **za mazanje** pekmeza od kajsije

Za preliv sa rumom:

- **5** kašikešecera
- **12** kašikavode
- **5** kašikeruma
- **1**narandža - rendana kora

- **1 limun - rendana kora**

Za preliv od cokolade:

- **6 kašike šecera**
- **3 kafene kašike kakaoa**
- **1,5 dl vode**
- **75 ml rumu**

Dekoracija:

- **2 dl kisele vode**
- **200 g šлага**

Priprema

Prvo skuvamo preliv sa rumom. Sastojke pomešamo i stavimo da se kuva uz stalno mešanje. Kada provri, skinemo sa vatre i stavimo sa strane da se ohladi. Ulupamo belanca sa šecerom, pa polako dodamo žumanca. Brašno pomešamo sa mlevenim orahom i kakaom i polako umešamo u masu. Tepsiju srednje veličine namažemo mašcu i brašnom, ulijemo smesu i u zagrejanoj rerni pecemo na 170 stepeni. Kada je kora gotova sacekamo da se ohladi i isecemo je na 3 jednakata parcadi. Dok se kora pece, skuvamo fil. Pomešamo mleko sa žumancem, brašnom, šecerom i vanilin šecerom. Stavimo da skuva, uz stalno mešanje kuvajmo dok ne dobijemo gustu kremu. Ohladimo je.

Nakon što smo isekli koru, uzmemmo prvu parcad i prelijemo je trecinom preliva sa rumom, namažemo polovinom žutog fila, pospemo polovinom mlevenog oraha i polovinom suvog groža. Stavimo preko drugu koru i ponovimo postupak. I trecu koru prelijemo sa prelivom od ruma i prekllopimo njome kore, tako da nakvašena strana bude odozdo. Celu tortu premažemo pekmezom od kajsija i pospemo kakaom. Stavimo u frižider da prenoci.

Skuvamo preliv od cokolade. Pomešamo sastojke, stavimo da se kuva, kad provri skinemo sa vatre, ohladimo i nakon toga stavimo u frižider. 2 dl kisele vode i 200 gr šлага pomešamo i mutimo da dobijemo šlag penu.

Posluženje: tortu ne secemo nožem, nego kašikom vadimo galuške – knedle i u ciniju je služimo. Prelijemo prelivom od cokolade i stavimo preko šlag penu.

Savet

Recept je možda malo komplikovan, ali vredi. :)