

Šomloi galuške



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Sastojci za koru

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

Za fil:

- 3 dlmleka
- 3žumanca
- 30 gbrašna
- 3 kašikešecera
- 1vanilin šecer
- 100 gmlevenog oraha
- 100 gsuvog grož?a
- za posipanje kakao
- za mazanje pekmeza od kajsije

Za preliv sa rumom:

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

- 1 limun - rendana kora

Za preliv od čokolade:

- 6 kašikešecera
- 3 kafene kašikekakaoa
- 1,5 dlvode
- 75 mlruma

Dekoracija:

- 2 dlkisele vode
- 200 gšlaga

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 šećerom, pa polako dodamo žumanca. Brašno pomešamo sa mlevenim orahom i kakaom i polako umešamo u masu. Tepsiju srednje velicine namažemo mašću i brašnom, ulijemo smesu i u zagrejanj rerni pecemo na 170 stepeni. Kada je kora gotova sacekamo da se ohladi i isecemo je na 3 jednaka parcađi. Dok se kora pece, skuvamo fil. Pomešamo mleko sa žumancem, brašnom, šećerom i vanilin šećerom. Stavimo da skuva, uz stalno mešanje kuvajmo dok ne dobijemo gustu kremu. Ohladimo je.

Nakon što smo isekli koru, uzmemo prvu parcađ i prelijemo je trecinom preлива sa rumom, namažemo polovinom žutog fila, pospemo polovinom mlevenog oraha i polovinom suvog grož?a. Stavimo preko drugu koru i ponovimo postupak. I trecu koru prelijemo sa prelivom od ruma i preklopimo njome kore, tako da nakvašena strana bude odozdole. Celu tortu premažemo pekmezom od kajsiđa i pospemo kakaom. Stavimo u frižider da prenoci.

Skuvamo preliv od čokolade. 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 šlaga 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 čokolade i stavimo preko šlag penu.

Savet

Recept je možda malo komplikovan, ali vredi. :)