Ponocna torta

težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za kore:

- **12**belanaca
- **12 kašika**šecera
- **5 kašika**brašna
- **200 g**suvog groža
- **200 g**iseckanih urmi
- **200 g**iseckanih oraha
- **1**prašak za pecivo

Za fil:

- **12**žumanaca
- **300 g**šecera u prahu
- **5 kašika**mleka
- **250 g**putera
- **1**vanil-šecer

Za dekoraciju:

- **1**kora od pomorandže

Priprema

Sjediniti suvo grože, urme i orahe sa brašnom i praškom za pecivo.

Belanca umutiti u cvrst sneg pa postepeno dodavati šecer uz neprekidno mucenje dok se ne dobie cvrst šam.

Dodati suve sastojke i polako promešati varjacom. Smesu podeliti na tri dela. Okrugli kalup precnika 28cm. obložiti pek-papirom pa sipati u njega jedan deo smese za koru. Peci u zagrejanoj rerni oko 15 minuta.

Ispeci tri kore.

Fil: Sjediniti žumanca, šecer u prahu, vanil-šecer i mleko pa kuvati na pari uz neprekidno mešanje dok se fil ne zgusne. Penasto umutiti puter pa umešati u fil od žumanaca. Malo fila ostaviti sa strane.

Tortu filovati na uobicajeni nacin: kora, fil, kora, fil dok se ne utroši pripremljeni materijal. Gornju koru ne filovati. Bocne stranice torte premazati preostalim filom.

okoladu rastopiti sa malo ulja i preliti preko ohladjene torte.

Brojeve i kazaljke napraviti od isecene pomorandžine kore i složiti po torti dok je glazura još topla. Ukrasiti po želji.

Savet