

Šešir torta



težina: **srednje**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- 25jaja
- 40 kašikašecera
- 200 gmlevenih oraha
- 16 kašikabrašna
- 250 gsuvog groža
- 1 kesicepraška za pecivo
- 3 kesicevanilin šecera
- 300 gpurah šecera
- 300 gputera
- 350 gcokolade
- 12,5 dlmleka
- 50 dlulja

Priprema

Penasto umutiti 15 belanca, dodati 17 kašika šecera, 3 kašike brašna, 250 g suvog groža, 6 kašika mlevenih oraha i polovinu praška za pecivo. Dobro umutiti i masu razliti u 5 okruglih plehova razlicitih precnika. Ispeci u pecnici zagrejanom na 150 stepeni. Zatim 10 belanca i 10 kašika šecera penasto umutiti, dodati 10 umucenih žumanaca, 3 kašike brašna, 10 kašika mlevenih oraha i polovinu praška za pecivo. Zamesiti drugi patišpanj i takoe ispeci u plehovima razlicitih dimenzija. Za to vreme od 15 žumanaca, mleka, 10 kašika brašna, 13 kašika šecera i 3 kesice vanilin šecera skuvati krem. Posebno penasto umutiti 300 g putera i 300 g prah šecera i sjediniti sa prohlanim kremom. Krem podeliti u dva dela i u jedan staviti 100 g rastopljene cokolade, a u drugi 200 g samelvenih oraha. Naizmenicno reati prvi i drugi patišpanj i filovati naizmenicno kremom sa cokoladom i sa orasima. Tortu formirati u obliku šecira, premazati je filom, a zatim preliti glazurom napravljenom od 250 g cokolade i 50 dl ulja. Ukrasiti je i ostaviti da se ohladi.

Savet