

Torta "Stefan"



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za žutu koru:

- 5 jaja
- 5 kašikašecera
- 5 kašikabrašna
- 1 kašicicapraška za pecivo

Za crnu koru:

- 5 jaja
- 5 kašikašecera
- 5 kašikabrašna
- 1 kašicicapraška za pecivo
- 2 kašikekakaoa

Za preliv žute i crne kore:

- 300 ml mleka
- 60 g čokolade
- 3 kašike šecera

Za belu koru:

- 6 belanjaka
- 10 kašikašecera

- **250 g** mlevenih oraha
- **50 g** seckanih grožica

Za fil:

- **6** žumanjaka
- **6 kašika** šecera
- **6 kašika** brašna
- **350 g** maslaca
- **250 g** šecera u prahu
- **400 ml** mleka
- **1 kesica** pudinga od vanile
- **1** ekstrakt narandže

Priprema

Za žutu i crnu koru: Penasto umutiti jaja i šecer. Zatim prosejati brašno i prašak za pecivo i izmešati žicom ili kašikom. U crnu dodati i kakao. Sipati u kalup po želji i peci na 175 stepeni 15-20 minuta. Obe kore izvaditi i staviti ih na pek papir i dobro natopiti prelivom.

Preliv za žutu i crnu koru: Šecer i cokoladu otopiti u mleku. Sacekajte da prokuva i skinite s vatre. Ne treba se praviti gustim. Kad ispecete kore dobro ih natopite ovim prelivom, dok su vruće.

Bela kora: Ulupati cvrst sneg od belanjaka, pa dodavati kašiku po kašiku šecera i dalje sve mešati mikserom. Posle kašikom umešati orahe i grožice i peci na 150 stepeni oko 25 minuta. I ovu koru ostaviti da se ohladi na pek papiru.

Fil: Penasto umutiti žumanca i šecer, pa dodavati brašno u malim kolicinama uz mešanje. Mora se kuvati na pari oko 20 minuta. Ne skidajte pre sa šporeta da se jaja termicki obrade. Ostaviti da se skroz ohladi. U 400 ml mleka skuvati puding i ostaviti da se ohladi. Kada su obe smese hladne umutiti šecer u prahu i maslac, zatim po malo dodavati smesu sa žumancima i na kraju puding uz stalno mešanje. Sve dobro umešati mikserom na najjacoj brzini da bude bez grudvica. Po želji dodati i malo ekstrakta od narandže. Ostaviti u frižideru da odstoji najmanje 1 sat.

Filovanje: Na poslužavnik staviti žutu koru, poprskati je prelivom opet, preko razmazati 1/2 fila, zatim staviti belu koru, drugu polovinu fila i crnu koru, koja se takoe popraska prelivom. Ostaviti preko noci u frižideru.

Savet

Što se tie ukrašavanja ja sam izabrala šlag sa ukusom okolade, beli šlag, bombone od bele okolade i seckanu okoladu, ali može se ukrasiti po želji. Ova torta je srcolika, jer je bila namenjena mome sinu, ali torta može imati bilo koji oblik.