

Grilijaž torta (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za koru:

- **12** jaja
- **12** kašikašecera
- **6** kašikabrašna
- **360** ggrilijaža

Za fil:

- **6** jaja
- **10** kašikašecera
- **100** gmlecne cokolade
- **250** gputera
- **2** kašikešecera u prahu
- **100** gšлага

Za preliv:

- **150** gcokolade

Priprema

Prvo napraviti grilijaž (160 g šecera i 200 g mlevenih oraha). Na tihoj vatri rastopiti šecer kao svetli karamel, a onda dodati mlevene orahe i promešati da se sjedini. Izruciti na nauljenu tacnu i ostaviti da se ohladi. Kada se ohladi samleti.

Za svaku koru mutiti 4 belanceta sa 4 kašike šecera, dodati 4 žumanceta, 2 kašike brašna, 120 g mlevenog grilijaža. Staviti da se pece. Na ovaj nacin napraviti tri kore.

Za fil izmutiti jaja i šecer, pa staviti da se kuva na pari. U toku kuvanja dodati jednu mlecnu cokoladu. Kada se fil skuva i ohladi, sjediniti ga umucenim puterom sa 2 kašike šecera u prahu.

Šlag izmutiti prema uputstvu sa kesice, pa filovati tortu. Kora -fil-tanak sloj šлага, opet kora fil-tanak sloj šлага - kora fil i na kraju preliti tortu cokoladnom glazurom.

Savet