

Kremissimo torta



težina: **srednje**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Kora:

- **10** belanaca
- **250 g** šecera
- **1 kašika** sirceta

Za fil:

- **10** žumanaca
- **300 g** šecera
- **15 kašika** brašna
- **1 l** mleka
- **250 g** margarina
- **100 g** pecenih mlevenih lešnika
- **100 g** čokolade
- **100 g** oraha

Za filove:

- **300 g** čokolade
- **1** dlulja

Priprema

Umutiti dobro belanca sa šećerom, na kraju dodati kašiku sirceta. Sušiti koru dva sata na 100 stepeni.

Odvojiti malo mleka i umutiti žumanac sa brašnom. U ostatak mleka ubaciti šećer i staviti da se kuva. U provrilo mleko usuti umućenu smesu. Mešati neprestano da ne zagori. Skloniti sa vatre i ostaviti da se dobro ohladi. U hladnu smesu umutiti razmaen margarin. Fil podeliti na tri dela. U prvi staviti lešnik, u drugi istopljenu cokoladu i u treci deo mlevene orahe.

Istopiti cokoladu sa uljem, na pari, da bude malo ree.

Filovati: kora - fil sa lešnikom - glazura od cokolade - fil sa cokoladom - glazura od cokolade - fil sa orasima - glazura od cokolade i na kraju ukasiti šlagom.

Savet

Torta je odlinog ukusa, lagana i može da odstoji u zamrzivau sat-dva, pa bude kao sladoled. Jako je interesantna u preseku i nije previše slatka, a ni teška. Najbitnije je da je osvežavaju za letnje dane, i još bitnije, smaže se dok trepneš.