

## ***Puž torta***



## **Sastojci**

### **I i II kora:**

- Svaka kora od:
- 3 jajeta
- 3 kašike šecera
- 3 kašike samlevenih oraha
- 1 kašika kakao praha
- 1 štangla rendane cokolade
- pola kašike oštrog brašna

### **III kora:**

- 4 jajeta
- 4 kašike šecera
- 3 kašike brašna
- rendana kora limuna

### **Beli fil:**

- 500 ml mleka
- 4 kašike brašna
- 4 kesice vanilin šecera
- 200 g šecera u prahu
- 250 g maslaca
- 50 g šecera u prahu

### **Braon fil:**

- 250 g oraha
- 6 kašika šecera u prahu
- malo toplog mleka
- 2 štanglice rendane cokolade
- rendana kora pomorandže

## Priprema

Umutiti 3 jajeta (posebno žumanca, posebno belanca te sjediniti) sa 3 kašike šecera, 3 kašike mlevenih oraha, 1 kašikom kakao praha, 1 štanglicom rendane cokolade i 1 kašikom brašna te peci u šerpi od 4 litre. Isti postupak ponoviti i za drugu koru.

Za trecu koru tako?e umutiti jaja sa šecerom, brašnom i tome dodati rendanu koru limuna i ispeci rolat. Vruce staviti u mokru krpu te uviti u rolat.

Pre filovanja kore prelivati sokom od pomorandže.

Brašno pomešati sa vanilin šecerom i dodati 200 grama šecera te razmutiti u malo hladnog mleka i sipati laganim mlazom u proključalo mleko da bi se skuvao gust krem. Ohladiti i u ohla?eno dodati prethodno umucen maslac sa 50 grama šecera u prahu. Masu podeliti na 2 dela.

Popariti samlevene orahe toplim mlekom (da ne bude retko), tome dodati 2 štanglice rendane cokolade i rendanu koru pomorandže i sve dobro umutiti. Masu podeliti na 2 dela.

Filovati sledecim redom: Poprskati crne kore pomorandžinim sokom i nafilovati I koru belim filom. Potom filovati rolat sa braon filom, ponovo ga uviti. Potom iseci rolat na parcice debljine oko 2 - 2,5 cm i secenu stranu re?ati na prethodno nafilovanu I koru, tako da prekrije celu površinu torte. Premazati drugim delom belog fila. Na to staviti II koru te tako?e premazati braon filom kao i celu tortu.