

# **Badem torta sa cokoladom**



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **200** min

## **Sastojci**

### **Kora (x3):**

- **10**belanaca
- **20** kašika šecera
- **1** kašikasirceta
- **10** kašikaprženog mlevenog badema
- **3** kašike prezli

### **Fil I:**

- **30**žumanaca
- **20** kašika šecera
- **3** kašike gustina
- **2** kašike brašna
- **1** kesicapudinga od vanile
- **700** ml mleka
- **500** g margarina
- **250** g šecera u prahu
- **200** g cokolade
- **150** g prženog mlevenog badema

### **Fil II:**

- **500** ml slatke pavlake
- **200** geuro blok cokolade
- **150** g prženog mlevenog badema

## **Ganaš krem:**

- **300 ml** slatke pavlake
- **300 gr**cokolade

## **Priprema**

Umutiti belanca pa dodati šecer i cvrsto umutiti, pa dodati sirce i sve mutiti mikserom. Zatim dodati badem i prezle i polako promešati varjacom.

Smesu sipati u podmazan i brašnom posut pleh (ili preko pek papira) i peci u rerni zagrejanoj na 220 stepeni. Napraviti tri ovakve kore.

Žumanca umutiti sa šecerom, pa dodati gustin, brašno, puding u prahu i 1 dl mleka. Sve zajedno sjediniti, pa kao puding ukuvati u 6 dl mleka. Fil ostaviti da se ohladi. Margarin penasto umutiti sa šecerom u prahu, pa sjediniti sa ohlaenim filom. Zatim dodati otopljenu cokoladu i badem.

Umutit slatku pavlaku pa dodati izrendanu euroblok cokoladu i badem.

Filovanje: Preko prve kore premazati polovinu prvog fila...

...pa preko premazati polovinu drugog fila.

Staviti drugu koru, pa opet polovinu prvog fila i preko polovinu drugog fila.

Staviti i trecu (poslednju) koru. Preko nje premazati 2-3 kašike prvog fila (odvojimo toliko prilikom filovanja torte). I na kraju staviti GANAŠ KREM: Slatku pavlaku zarejati do kljucanja pa dodati cokoladu. Mešati dok se cokolada ne otopi. Ostaviti da se ohladi, pa preliti preko gotove torte. Posuti seckanim bademom...

Umesto badema može se stavlјati lešnik...

## **Savet**