

Grčka torta (5)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Kore (x3):

- 5 belanaca
- 8 kašika šecera
- 1 kašicica sirceta
- 5 kašika mlevenih oraha
- 3 kašika mlevenog keksa (plazma ili petiti)

Fil:

- 1,5 l mleka
- 15 žumanaca
- 250 g šecera
- 6 kašika brašna
- 1 kesica pudinga od vanile
- 200 g menaž čokolade
- 250 g margarina
- 200 g prah šecera
- 200 g seckanih oraha
- 200 g izlomljenog keksa

Dekoracija:

- **2-3 kesice**šlag krema od cokolade

Priprema

Umutiti belanca sa šećerom u cvrst sneg, zatim dodati sirce, orahe i keks pa lagano izmešati varjacom da se sve sjedini. Smesu izliti u pleh (br. 30) obložen papirom za pečenje i peći koru u zagrejanj rerni na 200 stepeni 15-20 minuta. Na isti način pripremiti još dve kore.

Fil: Od ukupne količine mleka odvojiti malo i u njemu razmutiti puding. Žumanca umutiti sa šećerom, dodati brašno i razmucen puding pa sve dobro umutiti mikserom. Ostatak mleka staviti da provri pa mu dodati umućenu smesu i kuvati na laganoj vatri uz stalno mešanje dok se ne zgusne.

Skloniti sa vatre pa u vruće dodati izlomljenu cokoladu i mešati dok se cokolada ne otopi. Ostaviti da se ohladi.

Margarin umutiti sa prah šećerom pa ga sjediniti sa ohladjenim filom.

Zatim dodati iseckane orahe i izlomljen keks.

Dobro izmešati varjacom da se sastojci sjedine.

Filovanje: Kora - Fil - Kora - Fil - Kora - Fil.

Odozgo tortu premazati šlag kremom pripremljenim prema uputstvu sa kesice. Po želji ukrasiti tortu.

Torta je veoma izdašna i kremasta.

Savet