

Dinastija torta



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastoјci

Za koru (x3):

- **6** belanaca
- **6** kašikašecera kristala
- **6** kašikamlevenih oraha
- **3** kašikebrašna

I fil - žuti:

- **2** kesicepuđinga od vanile
- **250** gšecera kristala
- **500** mlmleka

II fil - cokoladni:

- **2** kesicepuđinga od cokolade
- **250** gšecera kristala
- **500** mlmleka
- **200** gMenaž cokolade

III fil:

- **18**žumanaca
- **250** gšecera kristala
- **350** gmaslaca

Glazura:

- **150 g Menaž cokolade**
- **25 g maslaca**
- **1 kašika šecera kristala**
- **2 kašike vode obične**

Priprema

Umutiti cvrst sneg od belanaca, dodavati kašiku po kašiku šecera, iskljuciti mikser, dodati mlevene orahe i brašno, pa laganim pokretima varjacom sve izjednaciti. Peci u podmazanom i brašnom posutom plehu, dimenzija 35x25 cm, na 160 C oko 10 minuta. Ispeci 3 ovakve kore.

Od 4 dl mleka odvojiti oko 1 dl, pa u njemu razmutiti prašak za puding od vanile. Ostatak mleka sa šecerom staviti da provri i skuvati razmucen puding. Ostaviti da se hlađi i povremeno promešati da se ne uhvati korica.

Od 4 dl mleka odvojiti oko 1 dl, pa u njemu razmutiti prašak za puding od cokolade. Ostatak mleka sa šecerom staviti da provri i skuvati razmucen puding. U vruc puding izlomiti Menaž cokoladu i mutiti da se cokolada rastopi i sjedini da pudingom. Ostaviti da se hlađi i povremeno promešati da se ne uhvati korica.

U posudi sa duplim dnom umutiti odvojena žumanca, dodati šećer i malo umutiti mikserom, da žumanca pobele i masa malo naraste. Staviti odmah da se fil kuva i povremeno mešati varjacom. Kuvati fil na pari oko 15 minuta na umerenoj temperaturi. Pred kraj kuvanja proveriti da li je kuvan (da se ne razliva po tacni). Ohladiti ga potpuno.

Penasto umutiti maslac.

U umucen maslac dodavati ohlaen fil od žumanaca i dobro umutiti da se sve sjedini. Dobijenu masu podeliti u dve posude za mucenje, po pola.

U jedan deo mase dodati ohlaen puding od vanile i dobro izjednaciti mucenjem.

U drugi deo mase dodati ohlaen puding od cokolade i dobro izjednaciti mucenjem.

Filovati svaku koru trecinom žutog fila, pa preko žutog fila cetvrtinom cokoladnog fila, ravnomerno ga nanoseći na svaku koru.

Celu tortu, odozgo i okolo, premazati preostalim cokoladnim filom, kojeg ima nešto više od žutog fila zbog dodavanja cokolade.

Skuvati glazuru od Menaž cokolade, maslaca, šecera i vode i gornju površinu torte preliti glazurom.

Za ukrašavanje torte iskoristiti ostatak fila ili umutiti malo šлага sa dodatkom kakaa.

Pripremiti dan ranije i ostaviti tortu da odstoji.

Savet