

Dinastija torta



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za koru (x3):

- **6** belanaca
- **6 kašika**šecera kristala
- **6 kašika**mlevenih oraha
- **3 kašike**brašna

I fil - žuti:

- **2 kesice**pudinga od vanile
- **250 g**šecera kristala
- **500 ml**mleka

II fil - cokoladni:

- **2 kesice**pudinga od cokolade
- **250 g**šecera kristala
- **500 ml**mleka
- **200 g**Menaž cokolade

III fil:

- **18**žumanaca
- **250 g**šecera kristala
- **350 g**maslaca

Glazura:

- **150 g Menaž čokolade**
- **25 g maslaca**
- **1 kašika šećera kristala**
- **2 kašike vode obične**

Priprema

Umutiti cvrst sneg od belanaca, dodavati kašiku po kašiku šećera, isključiti 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 šećerom staviti da provri i skuvati razmucen puding. Ostaviti da se hladi i povremeno promešati da se ne uhvati korica.

Od 4 dl mleka odvojiti oko 1 dl, pa u njemu razmutiti prašak za puding od čokolade. Ostatak mleka sa šećerom staviti da provri i skuvati razmucen puding. U vruć puding izlomiti Menaž čokoladu i mutiti da se čokolada rastopi i sjedini da pudingom. Ostaviti da se hladi 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 ohla?en 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 ohla?en puding od vanile i dobro izjednaciti mucenjem.

U drugi deo mase dodati ohla?en puding od čokolade i dobro izjednaciti mucenjem.

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

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

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

Za ukrašavanje torte iskoristiti ostatak fila ili umutiti malo šlaga sa dodatkom kaka.

Pripremiti dan ranije i ostaviti tortu da odstoji.

Savet