

Menažanstvena fudbalska lopta



težina: **srednje**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Za kore:

- **15** belanaca
- **15 kašika** šecera
- **15 kašika** mlevenih oraha
- **6 kašika** brašna

Za fil I:

- **1** mleka
- **15** žumanaca
- **10 kašika** šecera
- **10 kašika** brašna
- **2 kesice** pudinga od vanile
- **250 g** margarina
- **200 g** šecera u prahu
- **200 g** Menaž čokolade

Za fil II:

- **150 g** mlevenih oraha
- **3 kašike** vrelog mleka

I još:

- **2 kesice (2 x 60 g)**šlag krema od vanile
- **1 dlmleka**
- **250 g**belog šlaga
- **2 dl**hladne vode
- **po potrebi**crna boja u prahu za kolace

Priprema

Za prvu koru umutiti 5 belanaca u cvrst sneg, pa zatim postepeno dodavati 5 kašika šecera i nastaviti mucenje. Zatim varjacom lagano umešati 2 kašike brašna i 5 kašika mlevenih oraha. Lepo promešati da se sjedini pa izliti smesu u podmazan i pobrašnjen okrugli kalup velicine 28 cm.

Peci koru u zagrejanj rerni najpre na 200 stepeni dok ne pocne da rumeni, a zatim smanjiti temperaturu na 180 stepeni. ?ackalicom proveriti da li je gotova: ako na cackalici nema tragova testa, izvaditi koru iz rerne. Na isti nacin pripremiti još dve kore.

Za prvi fil staviti 7 dl mleka i 10 kašika šecera da provri. Posebno penasto umutiti žumanca, dodati preostalih 3 dl mleka, brašno i puding od vanile pa sve lepo sjediniti. Lagano sipati žumanca u provrelo mleko i neprestano mešati na tihoj vatri dok se ne zgusne.

Skuvani fil ostaviti da se ohladi. Povremeno ga promešati kako bi se brže ohladio. Posebno umutiti margarin i šecer i prahu pa postepeno dodavati kašiku po kašiku fila od žumanaca i dobro umutiti da ne ostanu grudvice.

Za drugi fil mlevene orahe popariti sa 3 kašike vrelog mleka i promešati. Odvojiti 1/3 fila od žumanaca, pa dodati poparene orahe. Promešati kašikom da se lepo sjedini.

?okoladu otopiti na pari, pa dodati u preostali fil od žumanaca i promešati. Šlag krem umutiti sa hladnim mlekom.

Filovati tortu na sledeci nacin: Koru premazati polovinom cokoladnog fila.

Preko cokoladnog fila naneti umucen šlag krem od vanile (1 kesica).

Zatim staviti koru, pa nafilovati filom od oraha (ostaviti nekoliko kašika za premazivanje torte okolo).

Umutiti i drugu kesicu krem šlaga od vanile, pa premazati preko fila od oraha. Staviti poslednju koru i ostatak fila od cokolade. Okolo tortu premazati izdvojenim filom od oraha pa ostaviti tortu da se ohladi u frižideru pre ukrašavanja.

Umutiti šlag sa hladnom vodom, pa odvojiti nekoliko kašika i dodati crnu boju u prahu. Pomocu dekorativnog šprica ukrasiti tortu tako da se dobije izgled fudbalske lopte.

Savet