

Svecana torta (3)



težina: **tesko**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Potrebno je:

- 12jaja
- 650 gšecera
- 100 gmlevenih pecenih badema
- 100 gmlevenih pecenih lešnika
- 250 gmlevenog oraha
- 2 kašikebrašna
- 50 grendane **Menaž cokolade**
- 100 g**Menaž cokolade** - za fil
- 150 g**Menaž cokolade** - za glazuru
- 5 kašika mleka
- 250 gmargarina

Priprema

Kora 1. i 3.: Ulupati 3 belanca sa 100 gr šecera, dodati 50 gr mlevenih badema i pola kašike brašna. Tepsiju formata 20x30 namazati mastom, staviti pek papir i preko njega namazati mast i posuti sa malo brašna. Smesu uliti u tepsiju i staviti u rernu zagrejanu na 180 stepeni da se pece, nakon malo vremena smanjiti temperaturu na 160 stepeni. Peci oko 20-25 minuta. Na isti nacin ispeci još jednu koru. Kora 2. i 4.: Na isti nacin spremite kao i prethodne kore, samo umesto badema staviti 50 gr mlevenog oraha i 25 gr rendane Menaž cokolade. Ispeci dve ovakve kore. Fil 1.: 150 gr mlevenih oraha preliti sa 5 kašika mleka i dodati 100 gr šecera. Malo prokuvati. Kad se ohladi smesa, dodati 50 gr margarina i mikserom umutiti. Fil 2. i 3.: 12 žumanca umutiti mikserom sa 150 gr šecera i kuvati na pari, sve vreme mešajući. Kuvati oko 15 minuta i ostaviti da se ohladi. Nakon hla?enja ce se zgusnuti krema. Dodati 200 gr margarina i dobro umutiti mikserom. Kremu podeliti na dva dela, jedan da bude duplo veci od drugog. (odnos 1:2). U veci deo (Fil 2) dodati 100 gr topljene Menaž cokolade, i podeliti na dva dela, a u manji (Fil 3) 100 gr mlevenog prženog lešnika. Finalni postupak: Uzeti prvu koru (kora sa bademima) i

namazati Fil 1 (fil sa orasima). Staviti preko Koru 2 (kora sa orasima) i premazati sa polovinom Fila 2 (fil sa cokoladom). Staviti preko Koru 3 (kora sa bademima) i premazati Filom 3 (fil sa lešnicima). Preklopiti Korom 4 (kora sa orasima) i premazati drugom polovinom Fila 2 (fil sa cokoladom). 150 gr Menaž cokoalde otopiti sa 3 kašika ulja i preliti tortu, ukrasiti po želji.

Savet