

Opera



težina: **tesko**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za koru:

- 5 jajeta
- 5 belanaca
- 200 g bademovog brašna
- 80 g kristal šećera
- 120 g šećera u prahu
- 70 g brašna
- 50 g topljenog putera

Za prelivanje kora:

- 200 ml vode
- 3 supene kašike kristal šećera
- nekoliko listova mente svežih

Za fil od putera sa kafom:

- 6 žumanaca

- 250 gputera
- 6 kašikašecera u prahu
- 120 mlvode
- 3 kašikekristal šecera
- 1 kafena šoljicaekstrakta kafe (soluble kafe)

Ganaš od crne cokolade:

- 280 gMenaž cokolade
- 250 mltecne pavlake
- 100 gputera

Glasaz (miroire) za zadnju koru:

- 200 gMenaž cokolade
- 150 mltecne pavlake
- 50 gputera

Priprema

Postupak pravljenja kora: U posudi u kojoj cete mutiti kore staviti cela jaja, belanca i šecer i dobro umutiti da bude penasto, dodati bademovog brašna, brašna i otopljenog putera. Sipati u pleh i peci na 200°C 15-20 minuta.

Postupak pravljenja fila sa ekstraktom kafe: Staviti vodu sa šecerom da provri, pustiti da vri 5 minuta, dodati jednu šoljicu ekstrakta jake kafe i skloniti sa vatre. Umutiti žumanca sa šecerom, a u drugoj posudi umutiti penasto puter, pa polovinu sirupa sa kafom dodati u žumanca, a polovinu u puter, ali sve to sipati postepeno i na kraju sjediniti žumanca i puter.

Kada kora bude pecena sacekati da se malo prohladi, preseći je na tri dela, mada može i na dva, ja sam u ovom slucaju uradila dve kore, pa je preliti sirupom koji ste napravili sa mentom.

Pripremiti ganaš od cokolade i na kraju kada tortu nafilujete glasaz miruar da bi ste njime prelili zadnju koru. Torta se filuje na sledeci nacin: kora-ganaš od cokolade-fil od putera, žumanaca i kafe i na kraju na zadnjoj kori glasaz miruar.

Savet

Sirup kojim prelivete korice ne kuvati puno, samo da provri pa ubacite sveže listove mente i prelijte korice.