

Crna grcka torta



težina: **srednje**

za: **35** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Za koru:

- 7 belanaca
- 14 kašika šecera
- 7 kašika mlevenog keksa
- 7 kašika mlevenih oraha
- 1/3 kašice praška za pecivo

Za fil:

- 1 mleka
- 14 žumanaca
- 200 g šecera u prahu
- 5 kašika brašna
- 2 kašike gustina
- 1 kesica vanilin šecera
- 375 g margarina
- 200 g mrvljene plazme
- 200 g krupno rendane **Menaž čokolade**
- 200 g mlevenih oraha

Za dekoraciju:

- 2-3 kesice čokoladnog šlaga
- 200 g **Menaž čokolade**
- 150 g bele čokolade

- **po želji** cokoladne mrvice, ukrasni cvetici, perlice..

Priprema

Kora: Belanca umutiti sa šećerom u cvrst sneg, dodati orahe, keks i prašak za pecivo i lagano izmešati. Ivice i dno četvrtastog pleha dimenzija 22 × 30 cm malo nauljiti, obložiti papirom za pečenje i sipati smesu. Koru peći u prethodno zagrejanj rerni na 180 stepeni oko 20 minuta. Kada se ohladi, odvojiti papir. Na isti način pripremiti i drugu koru.

Fil: Žumanca, šećer u prahu, brašno, gustin, vanilin šećer i malo mleka odvojenog od litre umutiti da se dobije glatka smesa bez grudvica. Ostatak mleka staviti da provri. Kada počne da vri, ubaciti smesu sa žumancima, smanjiti temperaturu i kuvati dok se ne dobije gust fil. Ostaviti da se skroz ohladi, preko staviti providnu foliju da se ne bi uhvatila korica. Margarin penasto umutiti, pa dodavati kašiku po kašiku ohlaenog fila sve vreme muteci mikserom na najvećoj brzini.

U umuceno dodati mlevene orahe, mrvljeni keks i krupno rendanu Menaž cokoladu i ručno izmešati da se dobije homogena masa. Staviti prvu koru, preko nje rasporediti fil (odvojiti malo fila za premazivanje cele torte), zatim drugu koru.

Tortu premazati odvojenim filom sa svih strana i preko druge kore. Zatim je premazati umucenim cokoladnim šlagom.

Menaž cokoladu otopiti na slaboj vatri sa malo ulja, pa uz pomoć olovke za dekoraciju na papiru iscrtavati omiljene oblike po želji, sačekati da se sve lepo osuši, pa pažljivo odvojiti od papira. Isto uraditi i sa belom cokoladom. Dekorirati celu tortu po želji - cokoladnim ukrasima, mrvicama, perlicama...

Savet