

Tutti Frutti torta



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za kore:

- **8** belanaca
- **160 g** šecera
- **160 g** mlevenih orašastih plodova
(orasi, lešnici, bademi, kikiriki)
- **1 kašika** brašna

Za fil:

- **8** žumanaca
- **160 g** šecera
- **3 dl** mleka
- **40 g** pudinga od čokolade (gustina i/ili brašna)
- **1 kesica** vanilin šecera
- **200 g** **Menaž čokolade**
- **300 g** **kрупno** mlevenih orašastih plodova
- i suvog voća
- **200 g** maslaca

Priprema

Prvo pripremiti fil. 2 dl mleka i vanilin šecer staviti da provri. Umutiti penasto žumanca sa šecerom. Dodati puding i 1 dl mleka. Skuvati fil. Na kraju dodati čokoladu i mešati dok se ona ne otopi. U ohlaen fil dodati umućen maslac, suvo voće i orašaste plodove (lešnici, bademi, kikiriki, suvo grože, smokve).

Za koru umutiti belanca, dodati šećer, mutiti dok se on ne otopi, pa umešati orašaste plodove i brašno. Koru peći u plehu 30*30cm (prethodno ga namastiti i posuti brašnom ili obložiti papirom za pečenje) u zagrejanj rerni na 150 stepeni 17-20 minuta. Koru podeliti na tri dela i nafilovati tortu.

Tortu dekorisati po želji. Uz ovu tortu se savršeno slaže umucena slatka pavlaka.

Savet