

Tutti Frutti torta



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za kore:

- **8**belanaca
- **160** gšecera
- **160** gmlevenih orašastih plodova
- (orasi, lešnici, bademi, kikiriki)
- **1** kašikabrašna

Za fil:

- **8**žumanaca
- **160** gšecera
- **3** dlmleka
- **40** gpudinga od cokolade (gustina i/ili brašna)
- **1** kesicavanilin šecera
- **200 g**Menaž cokolade
- **300** gkrupno mlevenih orašastih plodova
- i suvog voca
- **200** gmaslaca

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 cokoladu i mešati dok se ona ne otopi. U ohlaen fil dodati umucen maslac, suvo voce i orašaste plodove (lešnici, bademi, kikiriki, suvo grože, smokve).

Za koru umutiti belanca, dodati šecer, mutiti dok se on ne otopi, pa umešati orašaste plodove i brašno. Koru peci u plehu 30*30cm (prethodno ga namastiti i posuti brašnom ili obložiti papirom za pecenje) u zagrejanoj 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