

okoladna kraljica (2)



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Korica:

- 6 belanaca
- 8 kašika šecera
- 100 gmlevenih oraha
- 50 gmlevenog keksa
- 1 kašika brašna
- 1 kašica praška za pecivo

Fil:

- 6 žumanaca
- 7 kašika šecera
- 100 g Menaž čokolade
- 150 g maslaca
- 120 g šlag krema od čokolade
- 200 ml mleka
- 2 kesice vanil šecera

...i još:

- 150 g čokoladnog keksa sa ukusom mente
- 1 kesica čokoladnog šlag krema
- 1/2 kesice belog šlag krema
- 120 ml mleka

Priprema

Prvo pripremiti fil: Žumanca umutiti sa šećerom, dok se ne dobije bela, penasta smesa. Staviti na paru i kuvati, dok se žumanca malo zgusnu, oko pet minuta. Ubaciti, izlomljenu, čokoladu i skuvati krem. Skuvani krem ostaviti da se ohladi.

Maslac umutiti penasto sa vanil šećerom. Skuvani (i ohlaeni) krem stavljati kašiku, po kašiku u umućeni maslac i dobro sjediniti.

Šlag krem od čokolade umutiti sa hladnim mlekom i, takoe, kašiku po kašiku dodavati u fil i mikserom sve sjediniti. Napravljeni fil ostaviti u frižider, dok se sprema korica.

Korica: Belanca staviti u vanglicu i cvrsto umutiti. Dodavati, po malo, šećera i mutiti dok se šećer ne rastopi. U jednoj posudi pomešati brašno, mlevene orahe, mleveni keks i prašak za pecivo. Tako pripremljenu mešavinu sipati u belanca, pa žicom za mucenje sjediniti, podižuci smesu od dna naviše. Kalup sa obrućem, vel. 26 cm, obložiti pek papirom, pa sipati umućenu smesu.

Staviti koricu da se pece, u prethodno zagrejanom rerni, na 160 stepeni. Probati cackalicom da li je kora pecena. Pecenu koru izvaditi i ostaviti, u kalupu, da se ohladi.

Ohlaenu koru, polako, pomocu dugackog noža odvojiti od pek papira, pa je preseći na pola.

Sada uzeti kalup, vel. 24 cm (pošto kora sa belancima se, prilikom pečenja, smanji) i u njega staviti jednu koru. preko korice sipati pola fila i ravnomerno rasporediti. Donju stranu čokoladnog keksa, malo potopiti u toplo mleko, pa svaki keks preseći na pola. Preko fila rasporediti iseceni keks.

Zatim staviti drugu koru, preko nje staviti pek papir i malo je pritisnuti. Na kraju sipati ostatak fila i...

...ravnomerno ga rasporediti.

Da se ne bi čekalo da torta odstoji preko noci u frižideru, staviti je u zamrzivac, na četiri sata. Izvaditi tortu, nožem precizno izmeu torte i obruca, pa skinuti obruć.

Umutiti čokolani i beli šlag, pa ukasiti tortu, po želji. Iseci parce i uživati u ukusu.

Savet