

Šarena šimi torta



Sastojci

Potrebno je:

- 16 jaja
- 200 g butera
- 360 g šecera
- 70 g badema
- 60 g lešnika
- 70 g oštrog brašna
- 4 štangle cokolade
- 3 dl mleka

Priprema

I deo torte: 4 žumanca dobro umutiti sa 70 grama šecera. Dodati 70 grama poparenih, oljuštenih i samlevenih badema, 40 grama brašna i na kraju sneg od 4 belanca. Sve lagano promešati, sipati u podmazan i brašnom posut kalup za torte i peci u rerni.

II deo torte: 6 žumanaca dobro umutiti sa 90 grama šecera, dodati 60 grama samlevenih lešnika, 1,5 štanglu razmekšane cokolade, 30 grama brašna i cvrst sneg od 4 belanca. Sve lagano izmešati i peci u podmazanom i brašnom posutom kalupu. Oba dela torte ostaviti da se ohlade.

Fil: 6 žumanaca sa 200 grama šecera dobro umutiti. Preliti sa 3 dl mlakog mleka i na pari lupati žicom dok se ne zgusne. Ostaviti da se ohladi pa dodati 200 grama penasto umucenog butera.

Ovako pripremljen krem podeliti na dva dela. U jedan deo umešati 2,5 štangle otopljene cokolade, a drugi ostaviti žut.

Koru od badema premazati kremom od cokolade pa staviti koru sa lešnicima i premazati je kremom žute boje.

Torta se može ukrasiti filom ili umucenom slatkom pavlakom.