

Torta *Sedmo nebo*



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Kokos kora (x 2):

- **6** belanaca
- **200 g** šecera kristala
- **200 g** kokosovog brašna

Orah kora:

- **6** belanaca
- **250 g** šecera kristala
- **250 g** mlevenih oraha

Za fil:

- **18** žumanaca
- **300 g** šecera kristala
- **200 g** cokolade
- **250 g** maslaca

Priprema

Pripremiti 3 komada pek-papira, nešto većih dimenzija od veličine kalupa u kojem će se peći kore (prečnik kalupa je 28 cm). Na papir staviti obruc kalupa i grafitnom olovkom iscrtati konture po pek papiru. Svaki papir okrenuti na drugu stranu, tako da grafitni trag ostane sa donje strane, a na gornju stranu će se sipati masa za koru.

Umutiti cvrst sneg od belanaca, dodavati kašiku po kašiku šecera, pa isključiti mikser i dodati kokosovo brašno, pa laganim pokretima varjacom sve izjednaci. Izruciti na pek papir i lopaticom ravnomerno rasporediti do iscertanih kontura.

Umutiti i drugu koru sa kokosovim brašnom na isti nacin i rasporediti po pek papiru. Tek tada ukljuciti rernu da se greje.

Trecu koru umutiti na isti nacin, samo umesto kokosovog brašna dodati mlevene orahe.

Na podlogu kalupa pažljivo prevuci prvi pek papir, staviti obruc i peci (sušiti) oko 20 minuta na 150°C.

Pri odvajanju belanaca za kore, žumanca odmah stavljati u loncic sa duplim dnom za kuvanje fila na pari. Kada su odvojena žumanca i od trece kore, dodati šecer i malo umutiti mikserom, da žumanca pobele. Staviti odmah da se fil kuva i povremeno mešati varjacom. Kuvati fil na pari oko 15 minuta na umerenoj temperaturi. Pred kraj kuvanja staviti malo fila na tacnu i kad se prohladi, proveriti da li je kuvan (da se ne razliva po tacni). Tada dodati cokoladu izlomljenu na kockice, mešati da se istopi cokolada i izjednaci masa.

Ohladiti fil potpuno, da se u njemu ne bi rastopio maslac.

Dok se fil hladi, skinuti pek papir sa kora i penasto umutiti maslac koji je odstajao na sobnoj temperaturi.

U umucen maslac dodavati ohla?en fil od žumanaca i dobro umutiti da se sve sjedini.

Filovati kore ravnomerno nanoseci fil na svaku koru. Donja i gornja kora su sa kokosom, a u sredini je kora sa orasima. Prenosenje kora na tacnu za filovanje izvršiti pažljivo jer, iako kore deluju cvrste i debele, one nemaju u sebi ni trunku brašna tako da se lako lome. Ako se dogodi da se prelome, sastaviti delove i preko toga premazati fil.

Za filovanje prve i druge kore upotrebiti oko polovine fila, a ostatak je potreban za filovanje torte odozgo i okolo.

Za ukrašavanje torte može se koristiti ostatak fila za dekorisanje špicem, narendati cokoladu ili rastopljenom cokoladom iscertati koncentricne krugove i cackalicom napraviti paukovu mrežu.

Pripremiti dan ranije i ostaviti tortu da odstoji.

Savet

Torta od samo 6 sastojaka i bez trunke brašna... Ljubitelji ?okolade i kokosa ?e imati utisak da su na sedmom

nebu... valjda odatle potje i naziv torte...Radila sam i obrnutu varijantu – dve kore, donja i gornja, sa orasima, a srednja sa kokosom i ne mogu da se odlučim koja je bolja. Inače, po receptu, koji dugo imam od moje sestre, peku se samo dve kore, od kokosa i oraha. Za moje potrebe ovo je bila mala mera, pa sam recept preuredila na tri kore u dve varijante.