

Najbolja torta sa orasima



težina: **srednje**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za biskvit:

- 9jaja
- 150 gmlevenih oraha
- 150 gbrašna
- 200 gšecera
- 2 kesicevanilin šecera
- 1 kesicapraška za pecivo
- 150 mlmleka

Za fil I:

- 300 mlmleka
- 220 gmlevenih oraha
- 220 gputera
- 220 gšecera u prahu
- 4 kašikekristal šecera
- 2 kesicevanilin šecera
- 2 kašikekakaoa
- 1 kašika ruma

Za fil II:

- 750 mlmleka
- 4 žumanjka
- 1,5 kesicapudinga od vanilije

- **1 kašik**agustina
- **180 g**šecera
- **1 kesica**vanilin šecera
- **1 kesica**želatina u prahu
- **200 ml**slatke pavlake

Za natapanje biskvita:

- **150 ml**mleka
- **2-3 kašik**emaraskina

Priprema

Miksati žumanjke, šecer i vanilin šecer dok masa ne postane kremasta. Od belanjaka napraviti cvrst sneg pa uporedo sa brašnom, koje je pmešano sa praskom za pecivo i orasima, dodavati u smesu od žumanjaka. Lagano sve promešati da smesa ostane penasta. Rernu ugrijati na 200°C pa smanjiti na 180°C. Smesu peci na ovoj temperaturi, u kalupu promera 30 cm koji obložimo papirom za pečenje, oko 35 minuta. Rernu iskljuciti, a biskit ostaviti da se u rerni ohladi, pa ga onda prerezati na 4 dela.

Fil I: U šerpu staviti mleko, kristal šecer i orahe pa kuvati dok se smesa ne zgusne. Pustiti da se skroz ohladi. U ohlaen fil dodati puter koji je prethodno dobro izmiksao sa šecerom u prahu. Dodati kakao i rum pa sve dobro imiksati. Ostaviti u frižider.

Fil II: 600 ml mleka staviti da zakuva. U jednu posudu izmiksati žumanjke sa šecerom i vanilin šecerom. U to dodati puding, gustin, 150 ml mleka i rastopljen želatin (rastopiti je u 4 kašike vode i lagano zagrejati). Sve dobro promešati mikserom pa u to dodati onih 600 ml zavrelog mleka i sve zajedno vratiti na laganu vatru i kuvati (uz stalno, brzo, mešanje) dok se ne zgusne. Kremu ostaviti da se ohladi. U ohlaenu kremu dodati izraenu slatku pavlaku i sve lepo sjediniti mikserom.

Slaganje: Prvi biskvit dobro namociti mlekom i maraskinom, pa staviti žutu kremu. Drugu koru namociti mlekom pa staviti smeju kremu. Trecu koru namociti, pa staviti žutu kremu. tvrtu koru namociti pa naneti smeju kremu i ukrasiti po želji. Prijatno :)

Savet