Grcka torta (6)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za koru (x2):

- **7**jaja
- **14 kašika**šecera
- **7 kašika**mlevene plazme
- **7 kašika**mlevenih oraha

Za fil:

- **14**žumanaca
- **1 l**mleka
- **200 g**šecera
- **5 kašika**brašna
- **2 kašike**gustina
- **1 kesica**vanilin šecera
- **375 g**maslaca
- **200 g**izmrvljene plazme
- **200 g**mlevenih oraha
- **200 g**seckane mlecne cokolade

Za dekoraciju:

- **2 kesice**šlag krema od cokolade

Priprema

Belanca mutiti sa mikserom uz postepeno dodavanje šecera u cvrst sneg. Dodati orahe i plazmu, pa rucno, lagano sjediniti. Smesu sipati u pleh obložen papirom za pecenje, dimenzija 20x33 cm. Peci u prethodno zagrejanoj rerni na 200 stepeni oko 15 minuta. Pecenu koru ostaviti da se ohladi, pa odvojiti papir za pecenje. Na isti nacin pripremiti i drugu koru.

Žumanca umutiti sa šecerom, pa dodati brašno, gustin, vanilin šecer i malo mleka, pa umutiti u glatku smesu bez grudvica. Ostatak mleka staviti da prokuva, pa zakuvati smesu od žumanaca. Smanjiti temperaturu i uz stalno mešanje, kuvati par minuta, odnosno dok se ne zgusne. Ostaviti da se potpuno ohladi. Maslac umutiti, pa mu dodavati kašiku po kašiku fila, neprekidno muteci najvecom brzinom. Zatim dodati keks, orahe i cokoladu, pa sjediniti. Filovati tortu, na prvu koru naneti fil, poravnati i poklopiti drugom korom. Ostaviti u frižider da prenoci, pa dekorisati po želji.

Savet