

Kenedi torta (4)



težina: lako

za: 8 osoba

vreme pripreme: 45 min

Sastojci

Žuta kora (x2):

- 5jaja
- 5 kašikašecera
- 5 kašikabrašna
- 1 kašicicapraška za pecivo

Preliv za žute kore:

- 1,5 dlmleka
- 30 g cokolade
- 1,5 kašikašecera

Kora sa orasima:

- 6belanaca
- 12 kašikašecera
- 250 gmlevenih oraha
- 50 gsuvog groža

Fil:

- 6žumanaca
- 6 kašikašecera
- 6 kašikabrašna

- **350 g** maslaca
- **250 g** šecera u prahu
- **4 dl** mleka
- **1** puding od vanile

Priprema

Za žutu koru umutiti jaja sa šecerom, zatim dodati brašno i prašak za pecivo, sjediniti i izliti u kalup (27x22) obložen papirom za pecenje. Peci u rerni zagrejanoj na 180 stepeni, oko 15 minuta. Na isti nacin pripremiti još jednu koru.

Preliv za žute kore: Prokuvati mleko, šecer i cokoladu i ostaviti da se ohladi. Hladne kore preliti hladnim prelivom.

Umutiti cvrst sneg od belanaca uz postepeno dodavanje šecera, neprekidno muteci. Zatim rucno umešati mlevene orahe i suvo grožje. Peci u rerni zagrejanoj na 150 stepeni oko 25 minuta.

Penasto umutiti žumanca i šecer, pa dodati brašno, sjediniti i staviti na paru da se kuva dvadeset minuta. Ostaviti da se ohladi.

Skuvati puding u 4 dl mleka i ostaviti da se ohladi. Maslac penasto umutiti sa šecerom u prahu, pa dodati ohlaen puding i žumanca. Sve dobro sjediniti mikserom i ostaviti u frižider na desetak minuta.

Na tacnu staviti žutu koru, natopiti je prelivom, pa premazati polovinom fila. Zatim staviti koru sa orasima, premazati ostatkom fila i pokriti drugom žutom korom, pa i nju premazati prelivom. Ostaviti u frižider da se stegne, pa ukrasiti po želji.

Savet