

Kenedi torta (4)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Žuta kora (x2):

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

Preliv za žute kore:

- 1,5 dlmleka
- 30 gcokolade
- 1,5 kašikašecera

Kora sa orasima:

- 6belanaca
- 12 kašikašecera
- 250 gmlevenih oraha
- 50 gsuvog grož?a

Fil:

- 6žumanaca
- 6 kašikašecera
- 6 kašikabrašna

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

Priprema

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

Preliv za žute kore: Prokuvati mleko, šećer i čokoladu i ostaviti da se ohladi. Hladne kore prekriti hladnim prelivom.

Umutiti čvrst sneg od belanaca uz postepeno dodavanje šećera, neprekidno muteci. Zatim ručno umešati mlevene orahe i suvo grožđe. Peci u rerni zagrejanj na 150 stepeni oko 25 minuta.

Penasto umutiti žumanca i šećer, 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 šećerom u prahu, pa dodati ohlaćen 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