

Mitrova torta



težina: **srednje**

za: **80** osoba

vreme pripreme: **200** min

Sastojci

Za kore (x2):

- 14 belanaca
- 24 kašika šecera
- 6 kašika prezle
- 2 kašike sirca
- 2 kašike brašna
- 12 kašika mlevenih oraha

Za kore (x2):

- 14 belanaca
- 24 kašika šecera
- 2 kašike sirca
- 8 kašika griza

Za fil:

- 54 žumanca
- 45 kašika šecera
- 3 margarina
- 900 g mlevene plazme
- 1 kg krem šlaga
- 300 g čokolade

Za dekoraciju:

- **300 g** cokolade
- **8 kašika** ulja
- **100 g** cokoladnih bonbona
- **50 g** bele šećerne perle

Priprema

Za kore je potrebno da belanca odvojite i umutite ih u cvrst šam. Dodajte žumanca i nastavite mucenje dok ne postane smesa penasta. Isključite mikser pa dodajte prezle, mleven orah, sirce i brašno. Lagano izmešati varjacom i sipati u pleh 39x36 cm koji je obložen pek papirom. Peci na 200 C dok ne porumeni, oko 20 minuta u zavisnosti od rerne. Kora je gotova kad se ivice kore odvoje od zida pleha. Postupak ponoviti i sa drugim korama. Dve kore su bele, a druge dve tamnije. Za fil je potrebno da žumanca i šećer umutite mikserom da bude penasto i skuvajte fil na pari. Fil je gotov kad se povuce varjacom na dno šerpe ostane trag. Pustiti da se ohladi. Za to vreme umutite margarine penasto. Dodajte hladan fil i nastavite mucenje. Krem šlag umutite sa mineralnom vodom cvrsto u posebnoj posudi. Kad se umuti sastaviti sa prethodnim filom. Dodajte i mlevenu plazmu i mikserom sve sjedinite. Masu podeliti na dva dela. Jedan deo ostaje žut, a u drugi deo dodati otopljenu cokoladu.

Filovati. Crna kora, pola belog fila, bela kora, crni fil i tako redom. Dekorisati po želji. Prijatno.

Savet

Meru sam uveala 2 x jer je trebalo dobiti 70 paria. Torta je prevelika i preteška. Ukus fenomenalan.