

Aleksandria torta



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za koru:

- 7belanca
- 3 kašikefruktoze
- 1žumance
- 5 kašikebrašna
- 2 kašike kakaoa
- 1 kašicica praška za pecivo

Za fil:

- 1 l mleka
- 6žumanca
- 5 kašikefruktoze
- 3 kesicepudinga (sa ukusom karamele)
- 2 kašike gustina

I još:

- 200 gkeksa
- 200 gpecenog, neslanog kikirikija
- 200 g pecenog lešnika
- 100 gkaramela bombone
- 100 gcokolade
- 300 g šlag kreme
- 2 šolje skuvane kafe

- **4 kašike** ruma

Priprema

Lešnike i kikiriki propeci u suvoj šerpici ili tiganju. Samleti ih na krupnije da ima manje komadice, da ne bude potpuno mleveno. Može se i polovina samleti, a polovina saseckati.

Za koru umutiti belanca, dodati fruktozu, mutiti još malo, pa dodati žumance. Dodati brašno, pecivo i kakao. Umešati prvo kašikom pa samo na kratko sjediniti mikserom da nema grudvice. Izliti u pleh na pek papir i ispeci koru u zagrejanj rerni na 200 C. U toku pečenja smanjiti na 150 C, ako vam je rerna jaka. Vrhom noža proverite kada je pecena. Pecenu koru odvojiti od papira i ostaviti da se ohladi dok se priprema fil.

Za fil odvojiti 200 ml mleka, a ostatak staviti sa 3 kašike fruktoze da se kuva.

Umutiti žumanca sa ostatkom fruktoze. Dodati 3 pudinga sa ukusom karamele, gustin i 200 ml mleka pa umutiti.

U vruce mleko ulivati umucenu smesu sa žumancima sve vreme mešajući.

Mešati neprekidno dok se fil ne zgusti kao puding.

Kada se zgusti polovinu odmah izliti u drugu šerpicu ili ciniju.

U jedan deo dodati odmah usitnjene karamele, a u drugi usitnjenu cokoladu i mešati da se rastope. Kada se rastope ostaviti filove da se ohlade uz povremeno mešanje.

Umutiti šlag kremu sa 500 ml vode.

Ohla?ene filove umutiti mikserom. U fil sa karamelama dodati pripremljeni kikiriki, a u fil sa cokoladom pripremljene lešnike. Dodati po 3 kašike umucenog šlaga i sjediniti mikserom. Kada se sjedini dodati još po 2 kašike šlaga filovima i sjediniti mikserom.

Koru natopiti kafom sa rumom. Premazati filom sa kikirikijem, pore?ati keks natopljen u kafi sa rumom, pa premazati filom sa lešnicima. Celu tortu premazati i dekorisati ostatkom šlaga.

Savet

Torta je izdašna, i za pripremu nije potrebno mnogo vremena. Pre služenja je dobro rashladiti, najbolje preko no?i. Lepo se se?e, kora je mekana, a keks me?u filovima se i ne oseti. Ukus je fantasti?an jer je potpuno

kremasta sa komadi?ima lešnika i kikirikija. Naziv je simboli?an, jer je torta bila povodom mog ro?endana, i recept sam sama osmislila sa ukusima koje ja volim. Torta se svima dopala i svi su tražili par?e više i recept uz to. :)