Crna torta (4)



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Kore:

- **14**jaja
- **14 kašika**šecera kristala
- **28 kašika**mlevenih oraha
- **2 kašike**brašna
- **2 kašicice**mlevene kafe
- **2 kašicice**kakaa

Fil:

- **8**jaja
- **16 kašika**šecera kristala
- **300 g**cokolade
- **375 g**maslaca
- **200 g**šecera u prahu

Priprema

Umutiti jaja i šecer u posudi za fil i staviti na plotnu da se kuva oko 15-20 minuta.

Kada je fil kuvan i zgusne se, u toplu masu staviti cokoladu izlomljenu na parcad i mešati varjacom dok se cokolada ne rastopi i sjedini sa filom. Ostaviti da se ohladi, povremeno mešajuci zbog hvatanja korice po vrhu.

Izmešati u ciniji suve sastojke za koru – mlevene orahe, brašno, mlevenu kafu i kakao.

Umutiti belanca u cvrst sneg, muteci postepeno dodavati šecer, pa kad je dobro umuceno dodavati žumanca, jedno po jedno. U umuceno dodati izmešane suve sastojke i lagano izmešati varjacom da se masa izjednaci.

Pripremiti 6 komada pek-papira, nešto vecih dimenzija od željene velicine kora. Na papir staviti pleh dimenzija 35 x 25 cm i grafitnom olovkom iscrtati konture po pek papiru. Svaki papir okrenuti na drugu stranu, tako da grafitni trag ostane sa donje strane, a na gornju stranu ce se sipati masa za koru.

Sipati masu na prvi pek papir i lopaticom za tortu razvuci masu do iscrtanih kontura papira. Tako pripremiti svih 6 kora, vodeci racuna da se na svaki papir stavi približno ista kolicina mase.

Kada su pripremljene dve kore za pecenje, ukljuciti rernu da se greje na 170`C, a nastaviti sa pripremom ostalih kora.

Pek papir sa nanetom masom prebaciti na prevrnut pleh i peci oko 8-10 minuta, pazeci da se ne prepece. Na isti nacin ispeci jos pet kora.

Umutiti penasto maslac sa šecerom u prahu.

U umucen maslac dodavati ohlaen fil i mutiti mikserom, da se svi sastojci sjedine.

Fil podeliti na 6 delova, ali tako da jedan deo bude malo veci zbog premazivanja torte okolo.

Filovati sve kore sa po šestinom fila.

Vecim delom fila premazati gornju koru i bocne strane torte i ukrasiti po želji.

Tortu pripremiti dan ranije, da se fil i kore sjedine.

Savet

Torta iz davnih vremena, koju sam izmenila poveavajui sastojke, jer je prvobitna mera za okruglu tortu bila mala... Sa dupliranjem sastojaka, umesto 4 okrugle kore, peem 6 velikih pravougaonih, ali tanjih kora, tako da je debljina kora i fila izmeu njih približno ista...