

Uskršnja egipatska torta



težina: **srednje**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Za korice:

- 15 belanaca
- 15 kašika šecera
- 300 gmlevenih pecenih lešnika
- 3 kašike brašna

Za fil I:

- 15 žumanaca
- 2 puding valina
- 10 kašika šecera
- 700 ml mleka
- 250 g putera

Za fil II:

- 150 g šecera
- 200 gmlevenih lešnika
- 600 ml slatke pavlake
- 3 kašike ulja

Za dekoraciju:

- **400 g** šlaga

Priprema

Umutiti 5 belanaca sa 5 kašika šecera u cvrst šam. Dodati 100 gr mlevenih lešnika, 1 kašiku brašna i polako promešati varjacom. Pleh velicine 30x40 cm obložiti papirom za pečenje i sipati u njega pripremljenu smesu za koru. Peci na 180 stepeni dok ne porumeni. Na isti nacin ispeci još 2 kore.

Priprema fila 1: u šerpu sipati 500 ml mleka, dodati šecer i kuvati dok ne prokljuca. Posebno umutiti preostalo mleko sa pudingom od vanile i žumancima. Sipati u kljucalo mleko i kuvati na umerenoj temperaturi dok se fil ne zgusne. U ohladjeni puding dodati puter i umutiti mikserom.

Priprema fila 2: Napraviti grilijaš-u suhu šerpu sipati šecer i zagrevati ga dok se ne karamelizuje, potom smesu izliti na nauljen pleh i ostaviti da se ohladi. Kad se ohladi izlomiti ga i samleti. Slatku pavlaku umutiti u cvrst šlag pa sjediniti sa grilijašem i lešnicima i polako promešati varjacom kako bi se dobila ujednacna smesa. Tortu filovati ovako: prvu koru premazati 1/3 fila 1, a potom naneti 1/3 fila 2. Postupak ponoviti još dva puta i tortu odozgo ukrasiti sa 400 g umucenog šlaga.

Savet

Ukrasnu figuru izabrati proizvoljno.