

****Ponocna* torta***



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

I kora:

- **4** belanceta
- **100 g** šecera
- **100 g** kokosovog brašna
- **2 kašike** brašna
- **1 kašicica** praška za pecivo
- **1 kašicica** rendane limunove kore
- **1 prstohvat** soli

II kora:

- **4** belanceta
- **100 g** šecera
- **100 g** mlevenog maka
- **2 kašike** brašna
- **1 kašicica** praška za pecivo
- **1 kašicica** rendane limunove korice
- **1 prstohvat** soli

III kora:

- **4** belanceta
- **100 g** šecera
- **100 g** mlevenih oraha
- **2 kašike** brašna

- **1 kašicica**praška za pecivo
- **1 kašicica**rendane pomorandžine kore
- **1/2 kašicice**cimeta
- **1 prstohvatsoli**

Fil:

- **12**žumanaca
- **200 g**šecera
- **4**pudinga od vanile
- **2**vanilin šecera
- **1** mleka
- **200 g**putera

Ostalo:

- **100 g**kokosa
- **50 g** mlevenih oraha
- **50 g**mlevenih lešnika
- **100 g**cokolade

Glazura:

- **150 g**cokolade
- **200 ml**slatke pavlake

Za ukrašavanje:

- **oko 100 g**grubo mlevenih oraha
- **nekolik**okaramelizovanih lešnika
- **mal**obraon jestivog praha
- **mal**ocokoladnih mrvica
- **mal**osrebrnih i bakarnih perlica

Priprema

Za prvu koru penasto umutiti belanca sa prstohvatom soli i šecerom, pa dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo, kokos i rendanu limunovu koricu. Pažljivo mešati da masa bude vazdušasta. Kalup za tortu obložiti pek papirom, pa u njega uliti smesu. Peci na 180 stepeni da kora lepo porumeni.

Za drugu koru penasto umutiti belanca sa prstohvatom soli i šecerom, sipati brašno pomešano sa praškom za pecivo, rendanom pomorandžinom koricom i mleveni mak. Promešati varjacom da se sjedini i sipati u kalup

obložen pek papirom. Peci na 180 stepeni da lepo porumeni.

Ponoviti isti postupak i sa trecim koricom, samo sad dodati mlevene orahe.

Za fil umutiti žumanca sa šećerom, dodati vanilin šećer, pudinge i izmešati. U kljucalom mleku zakuvati umucena žumanca i mešati dok se ne zgusne. Skloniti sa ringle i ostaviti da se hladi. Puter penasto umutiti pa ga sastaviti sa ohlaženim filom. Podeliti ga na tri dela, u jedan dodati kokos, u drugi otopljenu cokoladu, a u treci mešavinu oraha i lešnika. Tortu filovati sledecim redosledom, koru od maka, filom od kokosa.

...koru od kokosa, filom od cokolade...

...koru od oraha, filom od oraha i lešnika.

Premazati celu tortu tankim slojem fila od oraha i lešnika.

Za glazuru zagrejati slatku pavlaku, a zatim je sipati preko izlomljene cokolade. Mešati dok se sasvim ne otopi. Prohlaženom glazurom preliti celu tortu i ostaviti da se stegne. Jestivim svetlucavim prahom premazati površinu torte, a ivice ukrasiti mlevenim orasima. Karamelizovati malo šećera, pa umakati u dobiven karamel cele lešnike, tako što ih nabodemo na cackalicu, umocimo i izvucemo da se formiraju niti. Ostaviti ih da se prohlade. Porežati po torti lešnike, posuti cokoladne mrvice i srebrne i bakarne perlice.

Ohlaženu tortu seci na kriške.

Savet