

?okoladna puslica torta



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Kora:

- **10** belanca
- **400** gšecera
- **1 kašika** limunovog soka
- **200** gseckanih lešnika

Krem:

- **10** žumanca
- **8 kašika** gustina
- **3** pudinga od vanile
- **10 kašika** šecera
- **250** g margarina
- **1,5** l mleko
- **100** g bele cokolade
- **100** g cokolade s lešnicima
- **50** g cokolade
- **2** vanile
- **100** g seckanih lešnika

Priprema

Umutiti 5 bjelanca u cvrsti sneg i tome dodati 200 gr šecera, pola kašike sirca i nastaviti mutiti još 10-ak minuta. U kalup za tortu velicine 28 cm staviti papir za pecenje, preko papira posuti seckane orahe ili lešnike, pa preko staviti umucen šam.

Peci na 150 C sat i po. Kad je kora pecena okrenuti je, skinuti papir za pecenje tako da lješnici ili orasi budu gore. Isto ponoviti i sa drugom korom.

Umutiti žumance sa šecerom, i tome dodati gustin, puding od vanile i 3 dl mleka i nastaviti mutiti da ne bude grudvica. Preostalo mleko zakuvati i tome dodati pripremljenu smesu od žumanca i kuvati dok se krem ne zgusne. Fil ohladiti i tome dodati dobro izražen margarin.

Krem podeliti na pola, u jednu polovinu dodati 2 vanilin šecera i rastopljenu belu cokoladu. U drugu polovinu dodati rastopljenu cokoladu sa lešnicima i cokoladu za kuvanje.

Slagati kora - crni fil - žuti fil, kora - crni fil - žuti fil. Ostaviti malo krem za ukrašavanje.

Posuti tortu mlevenim orasima-lešnicima i ukrasiti po želji. Ostaviti u frižideru da se dobro ohladi.

Savet