

?oko-nugat torta



Sastojci

Kora:

- 18 belanaca
- 18 kašika šecera
- 3 kašika brašna
- 300 g mlevenog plazma keksa
- 1 kesice praška za pecivo

Fil:

- 18 žumanaca
- 10 kašika šecera
- 1 l mleka
- 3 pudinga od vanile
- 250 g margarina
- 100 g prah šecera
- 5 kašika nutele
- 100 g lešnika
- 100 g bele cokolade

Glazura:

- 100 g cokolade
- 3 kašike ulja

Dekoracija:

- 2 krem šlaga od cokolade

Kuglice Ferrero Rocher:

- 100 g lešnik napolitanki
- 150 g lešnika
- 200 g nutele
- 100 g cokolade
- 3 kašike ulja

Priprema

Za koru dobro umutiti belanca sa šećerom, pa dodati mlevenu plazmu, brašno i prašak za pecivo. Smesu sjediniti sa kašikom i izliti u oblozen pleh (38x26) i peći koru na 180 C 15min. Na isti način napraviti još dve kore od po 6 belanaca, 6 kašika šećera, 1 kašike brašna, 100 g mlevenog plazma keksa i 1/3 kesice praška za pecivo.

Za fil umutiti žumanca, šećer i puding sa 2 dl mleka, a ostatak mleka staviti da provri. U vruće mleko skuvati umućenu smesu sa žumancima.

Kad se fil ohladi, sjediniti ga sa prethodno umućenim margarinom sa prah šećerom, pa fil podeliti na 3 dela: I fil-u dodati nutelu, pa izmutiti, II fil-u dodati krupno mlevene pečene lešnike, III fil-u dodati otopljenju belu cokoladu.

Filovati: kora, 1/2 fila I, 1/2 fila II, kora, 1/2 fila III, 1/2 fila II, kora. Sa 1/2 fila I tortu premazati odozgo, a sa 1/2 fila III tortu premazati okolo.

Kad se ohladi, staviti glazuru odgore, a sa krem šlagom pripremljenim prema uputstvu na kesici, tortu dekorisati okolo.

Ako želite tortu možete dekorisati odozgo i sa kuglicama Ferrero Rocher, jer se lepo uklapaju sa sastojcima torte. Za kuglice sjediniti nutelu, krupno mleveni pečeni lešnik i napolitanke izlomljene rukom. Sa rukama namazanim sa malo margarina formirati kuglice. Ohladiti ih, pa ih onda umakati u pripremljenu glazuru od cokolade i ređati na tortu.