

Bakina torta



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za 3 kore:

- 9belanaca
- 300 gšecera
- 300 g mlevenih lešnika, badema ili oraha

Za fil:

- 9žumanaca
- 250 gšecera
- 250 gputera ili margarina
- 150 gcokolade za kuvanje

Za ukrašavanje:

- 50 grastopljene cokolade
- 30 lešnika
- 100 gšecera

Priprema

Propržiti lešnike u suvom tiganju, pa ih samleti. Sve sastojke podeliti na tri dela, jer se peku 3 kore. Umutiti 3 belanceta sa 100 g šecera u cvrst sneg, pa dodati 100 g lešnika, umešati ih.

Koru izliti u pleh obložen papirom za pečenje i peći u zagrejanj rerni na 200 C 8-10 minuta. Gotovu prohlauenu kuru preseci uzduž na pola. Na isti nacin peći još dve kure i njih preseci, tako da se ukupno dobije 6 kura (kure su prilično tanke).

Umutiti puter penasto. U drugoj posudi umutiti žumanca sa šećerom, sjediniti ih sa puterom pa umutiti, dodati rastopljenuru cokoladu i sve mutiti 5-6 minuta. Dobijenu smesu kuvati na pari (mešati), dok se smesa ne zgusne. Ostaviti je da se ohladi, pa je hladnu umutiti mikserom.

Filovati kure, fil podeliti na 5 delova, ostaviti malo da se premaže odozgo i sa strana. (kura fil, kura fil, kura fil, kura fil, kura fil kura). Rastopljenuru cokoladu staviti u kesicu, napraviti malu rupu i išarati tortu.

Lešnike nabosti na cackalicu, otopiti šećer, kada dobije tamniju boju skloniti ga sa vatre i umakati lešnike (najbolje iznad sudopere jer šećera ima na sve strane :-). Raditi to veoma brzo, jer se šećer steže (ako se stegne, malo ga otopiti i nastaviti).

Skinuti ohlaene lešnike sa cackalica i dekorisati tortu.

Savet

Jako ukusna i kalorina torta, svima se dopada. Dekoraciju radite po svojoj želji. Prijatno.