

Verenicka torta (3)



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za koru:

- 14 belanaca
- 14 kašika šecera
- 14 kašika mlevenih oraha
- 14 kašika mlevene plazme
- Za fil:
- 500 ml mleka
- 14 žumanaca
- 14 kašika šecera
- 4 kašike brašna
- 500 g margarina
- 100 g šecera u prahu
- 200 g čokolade
- 100 g mlevenih oraha
- 250 g mlevene plazme

Priprema

Za koru: Mikserom umutiti belanca u cvrst šam, dodati šecer i mutiti dok se šecer ne otopi. Umešati mlevene orahe i mlevenu plazmu te lagano sjediniti kašikom. Smesu uliti u kalup obložen pek-papirom i peci na 180 stepeni oko 30 minuta. Ostaviti sa se ohladi te horizontalno preseći na pola, (tako da se dobiju dve kore). Za fil: Staviti 450 ml mleka da provri. Posebno umutiti žumanca, šecer, brašno i 50 ml hladnog mleka te ukuvati u vrijuce mleko. Kada dobije potrebnu gustinu skloniti sa vatre i ostaviti da se ohladi. Margarin umutiti sa šecerom u prahu, sjediniti ga sa ohlaenim filom i dobro umutiti mikserom. Dobijenu smesu podeliti na dva dela - u jedan deo umešati mlevenu plazmu i mlevene orahe, a u drugi deo dodati krupno rendanu čokoladu. Finalni postupak - na tacnu za tortu staviti koru, potom naneti fil sa orasima i plazmom, preko fil sa čokoladom,

preklopiti drugom korom. Tortu ukrasiti po želji.

Savet