

## Vatel torta



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- 5 belanaca
- 200 g šecera
- 5 žumanca
- 250 ml mleka
- 40 g šecera
- 4 kašika kondenzovanog mleka
- 2 kašike gustina/brašna
- 250 g putera
- 350 g coko krema od lešnika
- 100 g propečenih lešnika
- 1 manja slatka pavlaka
- malo zelenog kokosa
- ukrasne figurice

## Priprema

Kore: Belanca umutiti u šne, postepeno dodavati 200 g šecera, masa treba da bude gusta i jako cvrsta.

Na pek papiru, koji smo stavili na pleh, opcrtati 2 kruga oko posude precnika 18cm.

Pa rasporediti šne od belanaca špricem ili kašikom.

Posto od ove kolicine treba da ispecemo tri kore, ako treca ne može stati na pleh, stavljamo je u okrugli kalup istog precnika i kore stavljamo zajedno u renu. Sušiti kore na 100C oko sat vremena-zavisno od rerne možda i duže.

Poslasticarski žuti krem: Za to vreme (dok se kore suše) pripremiti mleko, dodati 40 g šecera, da provri, pa kašiku-dve vrelog mleka dodati u žumanca, pomešati, dodati 2 kašike gustina, dobro mešati žicom, dodati kondenzovano mleko pa sve uliti u vrelo mleko, mutiti žicom -rucno, do željene gustine poslasticarskog krema.

Crni krem: Umutiti krem od lešnika i putera, mikserom.

Lešnike propeci/tostirati na nižoj temperaturi, krupnije samleti. Koru postaviti na stalak za tortu, premazati crnim kremom, posuti odozgo lešnicima, postaviti drugu koru, filovati žutim poslasticarskim kremom.

Preko postaviti trecu koru filovati crnim kremom, posuti lešnikom.

Umutiti slatku pavlaku cvrsto, oko 10 minuta, filovati tortu, sa svih strana. Odozgo posuti zeleni kokos, špricem praviti oblik puslice, postaviti figurice, "travu" posuti "zvezdicama".

## **Savet**

Kondenzovano mleko se teže nalazi, ali možemo ga sami spremiti, pa evo recepta: 4 pune kašike mleka u prahu - ja sam koristila soja mleko u prahu + kašicu vrelog mleka ili vode, dobro pomešati.