

Markova torta



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 150 g margarina
- 100 g čokolade
- 120 g mlevenih badema
- 2 kašike ulja
- 1 kašika brašna
- 1 limun - kora
- 150 g pečenih lešnika
- 200 g šecera
- 500 ml slatke pavlake
- 2 kesice šlag fiksa
- 100 g čokolade

Priprema

Priprema kore: Posebno odvojiti belanca od žumanca. Umutiti belanca u cvrst sneg. Margarin (na sobnoj temperaturi) i šećer penasto umutiti, dodavati umucenoj masi žumanac po žumanac, pa sve zajedno umutiti i spojiti u kompaktnu masu.

Umucenoj masi dodati čokoladu izrendati je krupno, samleti bademe, pa ih dodati masi, kao i koru rendanu od jednog limuna. Sve zajedno varjačom promešati, zatim dodati masi sneg od umucenih belanca, lagano sve zajedno promešati da se sneg od belanaca sjedini sa umucenom masom.

Kalup za tortu premazati uljem i posuti brašnom, isipati pripremljenu masu u pripremljenom kalupu. Prethodno

zagrejati rernu na 180 C, i koru peci oko 60 minuta.

Fil za tortu: Pecene lešnike istuci tuckom (uviti ih u staroj krpi i istuci ih). Šecer otopiti na srednjoj temperaturi, treba da se dobije svetli karamel, zatim umešati istucane lešnike. Na pripremljenom papiru za pecenje izliti pripremljenu masu od lešnika i karamelizovanog šecera, ostaviti da se ohladi.

Stvrdnutu ohlaenu karamel - lešnik masu opet uviti u krpu i istuci tuckom što sitnije. (možete usitniti u elektricnom secku). Umutiti slatku pavlaku do željene tvrdoce, pa umešati šlag fiks koji je prethodno bio pomešan sa malo šecera u prahu. Mutiti mikserom sve dok ne postane jako cvrsta masa ili šlag.

U pripremljenom cvrstom šlagu dodati polovinu usitnjenih karamelizovanih lešnika (drugu polovinu ostaviti za dekoraciju torte sa strane) i dobro promešati varjacom.

Finalni postupak: Ohlaenu koru preseći uzduž na pola da se dobiju dve jednake kore. Prvi deo kore staviti na tacnu, pa je premazati polovinom pripremljenog fila, pa druga kora preko fila, i opet premazati ostatkom drugog fila.

Filovanu tortu, sa strane (ivice) posipati usitnjenim lešnicima. okoladu otopiti na pari sa 1 kašikom ulja, toplom tecnom cokoladnom masom dekorisati odozgo tortu.

Tortu dobro ohladiti, zatim je seci na jednaku parcad.

Savet

Markova torta je kremasta torta sa ukusom okolade i limuna . Pravila sam je sinu za 27-i roendan. Mirišljava kora sa puno kremastog fila stapa se i ini zadovoljstvo i seanje na neka stara dobra vremena. Preporuujem je, probajte je napraviti. Prijatno!:)