# *Božicno drvo-torta*

težina: **srednje**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **40** min

## Sastojci

**Za koru:**

- **6**jaja
- **100 g**šecera
- **60 g**mlevenih oraha
- **40 g**brašna

**Za fil:**

- **5**žumanaca
- **150 g**šecera
- **500 ml**mleka
- **6 kašika** brašna
- **200 g**putera
- **100 g**cokolade

**Za grilijaš:**

- **100 g**šecera
- **100 g**mlevenih oraha

## Priprema

Belanca penasto umutiti zatim dodati šecer. Mutiti još 2 minuta pa dodati žumanca. U umucenu smesu varjacom umešati mlevene orahe pomešane sa brašnom. Smesu izruciti u pleh obložen pek papirom i peci na 180 C 20

minuta. Pecenu koru izruciti na mokru krpu i uviti u rolat.

Grilijaš: šecer otapati na umerenoj temperaturi uz neprestalno mešanje. Kada se otopi i dobije zlatno žutu boju dodati mlevene orahe. Promešati da se smesa lepo sjedini i ostaviti na hladnom da se ohladi. Ohlaeno samleti. (ostaviti 3 kašike za posipanje preko torte)

Fil: Žumanca, šecer, brašno i 50 ml mleka umutiti da se sastojci lepo sjedine. Ostatak mleka staviti na ringlu i pre nego što pocne da kljuca postepeno sipati umucenu smesu uz neprestalno mešanje. Kada se zgusne skloniti sa ringle. U ohlaen fil umešati umucen puter. Fil podeliti na 2 dela. U jedan deo dodati otopljenu cokoladu, a u drugi grilijaš.

Postupak: Koru premazati filom sa grilijašem i uviti u rolat. Krajeve rolata iseci i njima formirati kvrge na drvetu. Rolat iseci na dva kosa dela i njima formirati grane.

Premazati cokoladnim filom. Viljuškom napraviti šare da dobije izgled kore drveta. Pospite grilijašemi dekorišite po želji.

Ovako izgleda presek torte.

## Savet