

?upavo brdo



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Za kore:

- **6** žumanaca
- **1** jaje
- **8 kašika** šećera
- **8 kašika** brašna
- **8 kašika** ulja
- **1 kesica** praška za pecivo

Za fil:

- **1** mleka
- **6** jaja
- **100 g** šećera
- **200 g** gustina
- **2 kašike** šećera u prahu
- **6 kesica** vanilin šećera
- **200 g** mlevenih oraha
- **300 g** mlevene plazme

Za ukrašavanje:

- **100 g** čokolade

Priprema

Umutiti 6 žumanaca i 1 celo jaje, dodati šećer, brašno, ulje i prašak za pecivo. Obložiti pleh papirom za pečenje, sipati smesu i peći u prethodno zagrejanj rerni na 150 stepeni, dok ne porumeni, pa proveriti cackalicom da li je kora pecena. Tako peći 2 kore.

Kada završite kore, krenite da pravite fil na sledeći način. Od 1 litre mleka oduzeti malo, i sipati u posebnu posudu, gde smo prethodno sipali 200 g gustina, sjediniti, da bude gusta i glatka smesa. Zatim ostatak mleka staviti da provri.

Dok mleko ne provri, umutiti 6 žumanaca sa 100 g šećera, 6 kesica vanilin šećera i prethodno razmucen gustin, pa mešati da se ne stvore grudvice. Kad mleko provri, skloniti sa vatre i dodati žumanca, konstantno mešajući. Ostaviti fil da se ohladi.

Posebno umutiti 6 belanaca sa 2 kašike šećera u prahu u cvrst sneg, i dodati u ohla?en fil, lepo sjediniti. Zatim dodati mlevene orahe i plazmu i mešati. Fil je gotov.

Zatim, prethodno ispecene 2 kore, stanjiti, iseci koncem po dužini, da bi dobili 4 kore. I re?ati na poslužavnik, kora - fil i na poslednju, 4 kore, tako?e staviti fil, pa po završetku odozgo narendati cokoladu.

Verovali ili ne, ova torta je pre početka pravljenja trebala da bude krempita. Fil nije uspeo, bio je redak, pa sam morala da na?em rešenje. I tako je od 2 kore, nastalo 4, i braon fil, umesto žutog i jedna preukusna torta koju vredi probati. :-)

Savet

Da bi mogli bez problema da stanjite kore, pecite ih u manjem plehu, da više narastu. Prijatno! :-)