

upavo brdo



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **150 min**

Sastojci

Za kore:

- **6 žumanaca**
- **1 jaje**
- **8 kašika šecera**
- **8 kašika brašna**
- **8 kašikaulja**
- **1 kesica prasha za pecivo**

Za fil:

- **1 l mleka**
- **6 jaja**
- **100 g šecera**
- **200 g gustina**
- **2 kašike šecera u prahu**
- **6 kesicavаниlin šecera**
- **200 g mlevenih oraha**
- **300 g mlevene plazme**

Za ukrašavanje:

- **100 g cokolade**

Priprema

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

Kada završite kore, krenite da pravite fil na sledeći nacin. 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 šecera, 6 kesica vanilin šecera 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 šecera u prahu u cvrst sneg, i dodati u ohlaen 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 reati na poslužavnik, kora - fil i na poslednju, 4 koru, takoe staviti fil, pa po završetku odozgo narendati cokoladu.

Verovali ili ne, ova torta je pre pocetka pravljenja trebala da bude krempita. Fil nije uspeo, bio je redak, pa sam morala da naem 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! :-)