Nugat torta (10)



težina: **srednje**

za: **35** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za koru x3:

- **6**belanaca
- **6 kašika**šecera
- **4 kašila**mlevenih oraha
- **2 kašike** brašna
- **2 kašike** ulja
- **1/2 kesice**praška za pecivo

Za I fil:

- **18**žumanaca
- **900 ml**mleka
- **300 g**šecera
- **4 kesice**pudinga od vanile
- **450 g**margarina
- **200 g**bele cokolade

Za II fil:

- **600 g**krem šlaga
- **500 ml**mineralne vode
- **200 g**cokolade
- **300 g**mlevenog lešnika

Za dekoraciju:

- **1 čaša**cokoladne glazure
- **30 g**šecernih perli
- **50 g**krupno secenog lešnika

Priprema

Umutiti belanca u cvrst šam. Postepeno dodati šecer i nastaviti mucenje dok se šecer ne istopi oko 5 minuta. Iskljuciti mikser pa dodati mleven orah, ulje i brašno pomešanim sa praškom za pecivo. Peci na 200 C oko 12 minuta. Na isti nacin napravite još 2 kore. Ohladiti.

Žumanca umutite penasto sa šecerom, dodajte puding i malo mleka. Sve umutite mikserom i zakuvajte fil sa mlekom. U vruce dodati belu cokoladu. Margarin umutite penasto i sjedinite ga sa hladnim filom. Umutite krem šlag sa mineralnom vodom, dodajte krupno rendanu crnu cokoladu i samleven lešnik.

Filovanje: kora, 1/3 I fila, 1/3 II fila, kora...

okoladnu glazuru otopite na 1 minut, promešajte i prelijte tortu. Pustite malo da se prohladi pa cackalicom šarajte tortu po želji i pospite šecernim mrvicama. Okolo dekorišite seckanim lešnikom.

Uživajte u divnom ukusu. Prijatno!

Savet