Milka torta (11)



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Kore:

- **12**belanaca
- **12 kašika**šecera
- **180 g**pecenih, mlevenih, lešnika
- **3 kašike**brašna
- **3 kašicice**praška za pecivo

Fil:

- **12**žumanaca
- **200 g**šecera
- **3 kašike**brašna
- **3 kesice**pudinga sa ukusom vanile
- **1 l**mleka
- **200 g**Milka cokolade sa iseckanim lešnicima
- **200 g**bele Milka cokolade
- **250 g**margarina

... i još:

- **400 g**cokoladnog šlag krema
- **300 ml**kisele vode
- cokoladno mleko

okoladni preliv:

- **200 g**slatke pavlake
- **200 g**cokolade

Priprema

Kore: Od navedene kolicine materijala za kore, ispeci tri kore. Za jednu koru je potrebno : 4 belanaca, 4 kašike šecera, 60 g mlevenih lešnika (prethodno ispecenih i oljuštenih), 1 kašika brašna i 1 kašicica praška za pecivo. Belanca staviti u dublju posudu i poceti sa mucenjem, uz postepeno dodavanje šecera. Kada se belanca umute u cvrsti šam dodati mlevene lešnike i sjediniti. Na kraju ubaciti mešavinu brašna i peciva, pa, kašikom, dobro sjediniti.

Uzeti pleh, vel. 37x27cm, i dno pleha obložiti pek papirom. Sipati umucenu smesu, poravnati i staviti da se pece, u prethodno zagrejanu rernu, na 160 stepeni. Pecenu koricu, zajedno sa papirom, izvaditi i ostaviti da se ohladi. Na isti nacin umutiti i ispeci još dve korice.

Fil: Od 1 l mleka odvojiti 400 ml, a ostatak staviti, u dublju posudu, da provri. Žumanca staviti u vanglicu, dodati šecer i penasto umutiti. Zatim dodati brašno i puding od vanile, pa sjediniti. Sjedinjenu smesu razrediti sa, odvojenih, 400 ml mleka.

Provrelo mleko, polako, sipati u smesu sa žumancima, uz neprestano mucenje. Vratiti smesu na šporet i skuvati, gusti, krem. Krem prekriti providnom folijom i ostaviti da se prohladi.

Obe vrste milka cokolade iseckati na kockice. Prohlaeni fil podeliti na pola. U jednu polovinu fila dodati iseckanu cokoladu sa lešnicima a u drugu polovinu fila dodati iseckanu belu cokoladu. Ostaviti da se fil, potpuno, ohladi.

Omekšali margarin penasto umutiti, pa po pola, umucenog, margarina dodati u jedan i drugi fil. Dobro sjediniti.

Staviti prvu koricu na plato, pa je poprskati cokoladnim mlekom. Preko staviti trecinu smeeg fila, pa preko trecinu žutog fila. Zatim staviti drugu koricu, poprskati je sa cokoladnim mlekom, pa rasporediti drugu trecinu smeeg fila, pa preko njega drugu trecinu žutog fila. Na kraju staviti trecu koricu, poprskati je sa cokoladnim mlekom i ponoviti postupak filovanja.

Šlag krem, cvrsto, umutiti. Sa šlagom premazati ivice torte i napraviti na krajevima rub, da može, zadnja kora, da se prelije cokoladnim prelivom.

okoladni preliv: 200 ml slatke pavlake staviti da se zagreje, ali da ne provri. U drugu šerpicu izlomiti cokoladu. Vrelu pavlaku preliti preko izlomljene cokolade i mešati da se cokolada rastopi (ako je potrebno vratiti na šporet, na tihu temperaturu). Rastopljenu cokoladu mešati 1-2 minuta, pa preliti preko korice.

Ostaviti tortu u frižider, pa je narednog dana poslužiti.

Savet