

## *Nugat torta (11)*



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Za kore:**

- **16**jaja
- **16 kašika**šecera
- **16 kašika**brašna
- **16 kašicica**cokolade u prahu
- **4 kašike**ulja
- **16 kašika**mleka
- **4**praška za pecivo
- **16 kašika**mlevenih lešnika

#### **Sirup:**

- **3 dl**vode
- **3 kašike**šecera
- **1**vanilin šećer

#### **Nugat fil:**

- **1,5 l**mleka
- **3**pudinga nugat ili cokolada
- **5 kašika**gustina
- **15 kašika**šecera
- **250 g**maslaca
- **100 g**cokolade
- **3 kašike**nutele

- **100 gm** mlevenih lešnika

### **Ganaše:**

- **500 ml** slatke pavlake
- **600 g** čokolade

### **Priprema**

Za jednu koru izmiksati 4 belanceta u cvrst sneg. Žumanca umutiti sa 4 kašike šecera, pa dodati 1 kašiku ulja i 4 kašike mleka. Sjediniti 4 kašike brašna, 1 prašak za pecivo, 4 kašicice čokolade u prahu i 4 kašike mlevenih lešnika. Dodati žumancima i izmiksati. Rucno umešati sneg od belanaca i sjediniti. Sipati u kalup (precnik 28 ili 25x25) obložen papirom za pecenje i peci u rerni zagrejanoj na 180 stepeni oko dvadesetak minuta. Na isti nacin napraviti još tri kore, ukupno cetiri.

Sjediniti sastojke za sirup i staviti da prokuva. Ohladiti.

Puding, gustin i šecer pomešati sa malo mleka, a ostatak staviti da provri. U provrelo mleko zakuvati puding i mešati dok se ne zgusne. Skloniti sa ringle i ubaciti izlomljenu čokoladu. Mešati dok se čokolada ne istopi, pa ostaviti da se ohladi. Hladnom filu dodati maslac, nutelu i lešnike i sve dobro sjediniti.

Staviti prvu koru na tacnu, premazati sirupom, zatim fil, pa ponoviti postupak do kraja.

Za dekoraciju staviti slatku pavlaku na ringlu da se zagreje do vrenja, pa preliti preko izlomljene čokolade. Mešati dok se čokolada ne istopi. Ostaviti da se prohladi, ne skroz, nego taman toliko da može da se razmaže preko torte.

### **Savet**