

Nugat torta sa orasima



težina: **srednje**

za: **35** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za kore:

- **18** belanaca
- **18 kašika** šecera
- **12 kašika** mlevenih oraha
- **6 kašika** brašna
- **1,5 kesice** praška za pecivo
- **6 kašika** ulja

Za I fil:

- **18** žumanaca
- **900 ml** mleka
- **300 g** šecera
- **4** pudinga od vanile
- **400 g** margarina
- **200 g** bele čokolade

Za II fil:

- **600 g** krem šlaga
- **500 ml** mineralne vode
- **200 g** crne čokolade
- **100 g** mlevenih lešnika
- **200 g** mlevenih oraha

Ostalo:

- **200 g** crne čokolade
- **200 g** bele čokolade
- **8 kašika** ulja
- **30 g** šećerne perle

Priprema

Umutiti 6 belanaca u cvrst šam, postepeno dodajući 6 kašika šećera. Isključiti mikser pa dodati 2 kašike ulja, 4 kašika mlevenih oraha, 2 kašike brašna i pola kesice praška za pecivo, te polako promešati varjačom. Pleh obložiti papirom za pečenje i izliti u nju smesu za koru. Peci u zagrejanj rerni na 200 C oko 12 minuta. Na isti način od preostalog materijala ispeci još 2 kore.

U šerpu sipati 7 dl mleka i kuvati dok ne proključa. Posebno umutiti žumanca sa šećerom pa dodati preostalo mleko i puding od vanile pa izmešati. Smesu sipati u ključalo mleko i kuvati neprekidno mešajući dok se ne zgusne. U topao fil dodati izlomljenu belu čokoladu i mešati dok se ne rastopi. Margarin penasto umutiti pa sjediniti sa ohlaenim filom.

Krem šlag umutiti sa mineralnom vodom. Dodati izrendanu crnu čokoladu, mleven lešnik i mlevene orahe pa sve lagano sjediniti.

Finalni postupak: Prvu koru premazati trećinom I fila, preko njega naneti trećinu II fila. Isti postupak filovanja ponoviti još dva puta. Okoladu rastopiti sa uljem, ostaviti da se prohladi, te njome dekorisati tortu. Posuti šećernim perlama. Dobro rashladiti. Prijatno!

Savet