

Jadrina torta



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Za tri korice:

- **8** belanaca
- **12 kašika** šecera
- **8 kašika** pecenih mlevenih lešnika
- **2 kašike** brašna

Za devet korica:

- **9** jaja
- **9 kašika** šecera
- **4 kašike** brašna
- **5 kašika** mlevenih lešnika

Za fil:

- **7,5 dl** mleka
- **4** jajeta
- **6 kašika** šecera
- **3** vanil šecera
- **1 kašica** ekstrakta burbon vanile
- **6 kašika** brašna
- **125 g** margarina
- **150 g** mlevenih lešnika
- **100 g** šlaga
- **50 g** čokolade

Dekoracija:

- **po potrebi** mleveni lešnici
- **50 g** čokolade
- **1 kašika** ulja
- **50 g** bele čokolade
- **1 kašika** ulja

Priprema

Umutiti belanca sa šećerom u cvrst sneg, pa špatulom umešati pomešano brašno sa mlevenim lešnicima i ispeci od toga tri tanke korice u plehu valicine 33x23x0,5 cm. Pleh namazati obavezno s mašcu (ne pek papir) posuti brašnom pa višak istresti. Masu sipati kašikom u pleh i razvuci do ivice pleha. Peci kratko na 180C. Pecene odmah tankim nožem odvojiti od ivica i prebaciti na tacnu. Pleh se ne pere samo se obrise kuhinjsim papirnim ubrusom i opet namaže mašcu i pospe brašnom.

Posebno umutiti devet belanaca sa šećerom, dodati žumanca i lagano izmiksirati. Špatulom umešati pomešano brašno sa mlevenim lešnicima i ispeci od toga devet korica u istom plehu na 180C.

Za fil umutiti cela jaja, dodati brašno i umututi zajedno. Mleko, šećer i iseckan margarin staviti da provri, skloniti sa strane i mešajući dodavati po malo jaja i kuvati na laganoj vatri oko 5 minuta da se fil skuva. Ulupati cvrst šlag pa ga po malo dodavati u ohlaen fil zajedno sa mlevenim lešnicima. Jedan deo fila odvojiti za 3 korice od belanaca (i za premazivanje spolja) i u njega dodati topljenu čokoladu.

Filovati sa malom količinom fila svaku koricu: 2 žute korice + žuti fil, bela korica i čokoladni fil, 2 žute korice + žuti fil, bela korica i čokoladni fil, 2 žute korice i žuti fil, završavamo sa belom koricom i ostatkom čokoladnog fila premažemo celu tortu. Mlevenim lešnicima i čokoladom topljenoj na pari dekorišemo tortu.

Savet

Za ovu tortu sakupljam belanca koja mi preostanu i uvam ih poklopljena u frižideru i tako ih iskoristim.