

Šarena torta



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Patišpanj:

- 12 belanaca
- 12 kašika šecera
- 6 žumanca
- 6 kašika mlevenih oraha
- 6 kašika brašna

Fil:

- 600 ml mleka
- 6 žumanca
- 6 kašika šecera
- 7 kašika brašna
- 2 vanil šecera
- 250 g maslaca
- 120 g šecera u prahu
- 200 g žele bombona
- 150 g seckanih oraha
- 100 g suvog groža

Priprema

Patišpanj: Belanca izmiksajte postepenim dodavanjem šecera. U umućenu belanca dodajte jedno po jedno žumance i miksajte najmanjom brzinom. Dodajte sjedinjeno brašno i mlevene orahe i špatulom lagano

promešajte. Sipajte u pleh od rerne (30x40 cm) na koji ste stavili papir za pečenje. Pecite 30 minuta na 180°C. Patišpanj izvadite iz pleh, skinite papir za pečenje i ostavite da se ohladi, a onda isecite na 4 šnita velicine 10x30 cm.

200 ml mleka, 6 žumanaca i 7 kašika brašna izmiksajte da nema grumuljica. Ostatak mleka (400 ml) zajedno sa šećerom (6 kašika) i vanil šećerom (2 kom) stavite da provri, a onda dodajte mleko sa pripremljenim žumancima i skuvajte fil.

Fil izmiksajte i pokrijte rastegljivom folijom. Foliju stavite direktno na fil i ostavite na sobnoj temperaturi da se ohladi.

Izmiksajte maslac i šećer u prahu, pa dodajte fil kašiku po kašiku i miksaju umutite kremas fil. Od fila odvojte 1/4 za kasnije premazivanje torte. U ostatak fila stavite 200 g iseckanih žele bombona, 150 g iseckanih oraha i 100 g suvog groža. Suvo grože pre dodavanja u fil ostavite 10 minuta u mlakoj vodi koju nakon tog vremena procedite.

Prvi šnit stavite na tacnu. Prefilujte trecinom fila. Ponovite postupak i sa preostalim šnitovima i filovima.

Poslednji šnit premažite filom koji ste odvojili na pocetku. Pospite mlevenim orasima i tortu prebacite u frižider.

Kad se ohladi seci parcice željene velicine.

Savet