

Crno-bela Grcka torta



Sastojci

Kore:

- 21 belance
- 30 kašika šecera
- 210 g mlevenog plazma keksa
- 210 g mlevenog pecenog lešnika
- 1 prašak za pecivo

Fil:

- 21 žumance
- 300 g šecera
- 1 l mleka
- 100 g gustina
- 4 kašike brašna
- 1,5 margarin (375 g)
- 150 g krupnije iseckanog lešnika
- 150 g izlomljenog plazma keksa
- 200 g cokolade

Puter krem:

- 125 g margarina
- 200 g prah šecera
- 2 kašike mleka
- 2 rebra cokolade

Za ukrašavanje:

- 1 kg fondana

Priprema

Za jednu koru dobro izmutiti 7 belanaca sa 10 kašika šecera, pa dodati 70 g mlevene plazme, 70 g mlevenog lešnika i 1/3 praška za pecivo, pa sve polako sjediniti kašikom. Smesu sipati u pleh (38x26) obložen papirom i koru peći na 180 C 25min. Na isti način napraviti još 2 kore.

Za fil posebno izmutiti žumanca sa 200 g šecera, pa ih skuvati na pari.

Posebno staviti 8 dl mleka sa 100 g šecera da provri, a sa ostatkom mleka (2 dl) razmutiti gustin i brašno. Kad mleko provri skuvati fil od gustina.

Filove kad se ohlade spojiti, pa im dodati prethodno umućen margarin. Od fila ostaviti 1/3 za premazivanje torte odozgo i okolo, a u 2/3 fila staviti izlomljenu plazmu, krupno seckani lešnik i čokoladu iseckanu na kockice. (ja sam koristila 100 g milka haselnuss i 100 g milka happy cows).

Filovati kora, fil, kora, fil, kora i sa 1/3 ostavljenog fila premazati celu tortu. Kada se ohladi, tortu premazati sa puter kremom.

Za puter krem: dobro umutiti margarin sa prah šecerom i mlekom, pa na kraju dodati otopljenu čokoladu. Preko puter krema tortu obložiti sa fondanom po želji.