

Torta Diplomat



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kore:

- 10jaja
- 200 gšecera
- 200 gbrašna
- 60 gmlevenih lešnika
- 30 mlulja

Fil i dekoracija:

- 500 mlslatke pavlake
- 300 gšlaga u prahu
- po 125 gkandiranih borovnica i papaje
- 350 gjagoda
- 380 gseckanog ananasa
- 5kivija
- oko 200 mlsoka od jagode za prelivanje kora

Priprema

Izmiksati 5 žumanaca sa 100 g šecera, pa pažljivo umešati 100 g prosejanog brašna, 15 ml ulja i 30 g prethodno tostiranih, oljuštenih i samlevenih lešnika. Posebno umutiti 5 belanaca u cvrst sneg i dodati ih u prethodnu smesu lagano mešajuci. Pripremljenu smesu sipati u pleh velicine 33×22 cm koji je obložen papirom za pecenje i peci u prethodno zagrejanj rerni na 180 stepeni C 20-tak minuta. Od preostalog materijala ispeci još jednu koru. Ispecene kore prohladiti, pa ih preseći da se dobiju 4 kore. Zatim u jednoj posudi umutiti slatku pavlaku, a u drugoj šlag. Prvu koru preliti trecinom sokom od jagoda i premazati polovinom umucene slatke pavlake.

Zatim preko pavlake poreati 330 g ananasa, pa preko staviti drugu koru. Nju takoe preliti sokom, premazati ostatkom slatke pavlake i posuti sa po 100 g papaje i borovnica. Trecu koru preliti preostalim sokom, pa premazati polovinom šlaga. Preko poreati iseckane jagode (ostaviti 8 za dekoraciju) i kivi isecen na kolutove. Preko staviti cetvrtu koru, premazati je ostatkom šlaga i ukrasiti preostalim jagodama, ananasom i kandiranim vocem.

Savet