

Monte torta na moj nacin



težina: **srednje**

za: **50** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora za tortu:

- **2 koregotovih kora za tortu**

Fil:

- **6žumanaca**
- **4 kesicepudinga od vanile**
- **1 l mleka**
- **150 gkristal šecera**
- **3 kesicevanil šecera**
- **3 kašikebrašna**
- **250 g margarina**

Prvi fil:

- **150 gpecenih sitno mlevenih lešnika**

Drugi fil:

- **150 gcokolade za kuvanje**

Za filovanje:

- **200 g** eurokrema
- **150 g**krupno mlevenih lešnika
- **300 g**plazme ili šarenih piškota
- **200 ml** mleka za keks
- **2 kesice**krem šlaga
- **3 vrste**cvetica za dekoraciju

Priprema

Fil: Umutiti mikserom žumanca i šećer. Dodati oko 100 ml mleka, puding i brašno. Umutiti da se sve sjedini da ne ostanu grudvice. Ostatak mleka staviti da vri na tihoj vatri. Kad mleko provri, skloniti sa ringle i polako usuti smesu od žumanaca, pudinga i brašna uz neprestano mešanje. Vratiti na ringlu i ukuvati fil oko 5 minuta. Skloniti sa ringle dodati vanil šećer i mešati povremeno fil dok se potpuno ohladi. U hladan fil dodati margarin izrezan na listice. Mikserom kratko umutiti da se sve sjedini i dobije kremasti fil. Fil podeliti na dva dela.

Prvi fli: Dodati sitno mlevene lešnike. Izmešati mikserom.

Drugi fil: Dodati istopljenu i prohladjenu cokoladu. Izmešati mikserom.

Filovanje: Na tacni za filovanje staviti jednu koru. Preko kore namazati eurokrem. Preko eurokrema posuti krupno mlevene lešnike. Kašikom utapkati u krem. Preko staviti prvi fil. Preko prvog fila redjati keks ili piškote koje treba blago provuci kroz hladno mleko. Preko keksa staviti drugi fil. Preko drugog fila staviti jednu koru. Blago utisnuti rukama i premazati ostatkom cokoladnog (drugog fila) u tankom sloju tortu sa svih strana. Tortu staviti u frižideru da se stegne.

Ukrašavanje: Umutiti šlag po uputstvu sa kesice. Po želji dekorisati tortu šlagom i cveticima.

Savet

Od cokoladnog fila odvojiti oko 15 kašika za premaz poslednje kore i torte sa svih strana.