Žuto-bela torta

težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kore:

- **15**jaja
- **13 kašika**šecera
- **17 kašika**brašna

Žuti fil:

- **7**jaja
- **300 g**šecera kristala
- **1 kašicica**arome vanilije
- **300 g**mlevenih oraha
- **50 ml**mleka
- **3 kašike**šecera kristala
- **250 g**maslaca

Beli fil:

- **300 g**šlaga
- **2 dl** kisele vode

Ukrašavanje:

- **300 g**šlaga
- **2 dl** hladne vode

Priprema

Penasto umutiti belanaca, pa dodavati po kašika šecera uz neprestano mucenje, smanjiti brzinu miksera i dodati žumanca. Izjednaciti masu mucenjem i iskljuciti mikser, dodati brašno, koje treba pažljivo, laganim mešanjem širom varjacom pokretima odozdo na gore, sjediniti sa masom.

Pripremiti 5 komada pek-papira, nešto vecih dimenzija od velicine kalupa u kojem ce se peci kore. Na papir staviti pleh velicine 35x25 cm i grafitnom olovkom iscrtati konture po pek papiru. Svaki papir okrenuti na drugu stranu, tako da grafitni trag ostane sa donje strane, a na gornju stranu ce se sipati masa za koru.

Pek papir staviti na veci prevrnut pleh, izruciti na njega petinu umucene mase i lopaticom ravnomerno rasporediti do iscrtanih kontura.

Peci u zagrejanoj rerni na 160 stepeni, oko 4-5 minuta, da se korice ne presuše. Papir sa donje strane korice treba odmah skinuti, jer je mnogo lakše nego kasnije, kad se korica ohladi, ali koricu ostaviti na papiru na kojem je pecena, da se ne slepe jedna za drugu, sve do filovanja.

U posudu za kuvanje fila na pari staviti jaja i šecer i malo umutiti mikserom. Staviti odmah da se fil kuva i povremeno mešati varjacom. Kuvati fil na pari oko 15 minuta na umerenoj temperaturi. Pred kraj kuvanja staviti malo fila na tacnu i kad se prohladi, proveriti da li je kuvan (da se ne razliva po tacni). Ostaviti fil da se ohladi, uz povremeno mešanje tokom hlaenja.

Zagrejati mleko sa šecerom do vrenja i popariti mlevene orahe, da bude gusto. Ostaviti da se potpuno ohladi.

Umutiti penasto maslac i sastaviti sa ohlaenim filom od jaja.

Dodati poparene orahe i sve dobro sjediniti.

U posebvoj posudi umutiti šlag sa hladnom kiselom vodom.

Filovati kore prvo filom sa orasima.

Preko fila od oraha naneti umuceni šlag i ravnomerno rasporedi po celoj površini.

Za ukrašavanje torte umutiti šlag sa hladnom vodom i premazati celu tortu odozgo i okolo. Ukrasiti po želji.

Pripremiti dan ranije i ostaviti tortu da odstoji.

Savet

Korice kao pamuk, filovi obilni… Izdašna, sona… vredi svakog truda…