

Torta sa brda



težina: **lako**

za: **11** osoba

vreme pripreme: **200** min

Sastojci

Za 3 cetvrtaste kore:

- 15jaja
- 15 kašikašecera
- 15 kašikabrašna
- 3 kesicepraška za pecivo
- 3 kesica boje u prahu
- žuta
- zelena
- crvena

Za jednu okruglu koru:

- 10 jaja
- 10 kašikabrašna
- 10 kašikašecera
- 1 kesice praška za pecivo
- 3 ravne kašikekacao praha

Za fil:

- 1 l mleka
- 10 kašikašecera
- 4 kesicevanilin šecera
- 16 kašikabrašna
- 250 g margarina

- 200 gšecera u prahu
- 500 gmlevenih oraha

Ostalo:

- 300 gšlaga

Priprema

Prvo skuvati fil jer se filuje skroz hladan. Fil: Od 1 litre mleka odvaditi par kašika i sjediniti ih sa 16 kašika brašna, dobro izmešati da bude gusto (gušće od smese za palacinke) i da nema grudvica. Kao na slici.

Ostatak mleka staviti da provri sa 10 kašika šecera i 4 kesice vanilin šecera. Ostaviti da provri. Kada provri polako dodavati prethodno napravljenu smesu (kao kada kuvate puding) i neprestano mešati, mora da vri 5 minuta, na tihoj vatri. Skloniti sa vatre i ostaviti sa strane da se skroz ohladi. Povremeno promešati. Dok se fil hladi, ukljuciti rernu na 150 stepeni, i praviti kore.

I kora cetvrtasta: Umutiti 5 belanaca u cvrst sneg, dodati 5 žumanaca, 5 kašika šecera, 5 kašika brašna, kesicu praška za pecivo i kesicu prehrambene žute boje za kolace. Peci na 150 stepeni, na papiru za pecenje, dok ne porumeni, oko 10-15 minuta.

II kora cetvrtasta: Umutiti 5 belanaca u cvrst sneg, dodati 5 žumanaca, 5 kašika šecera, 5 kašika brašna, kesicu praška za pecivo i kesicu prehrambene crvene boje za kolace. Peci na 150 stepeni, na papiru za pecenje, dok ne porumeni, oko 10-15 minuta.

III kora cetvrtasta: Umutiti 5 belanaca u cvrst sneg, dodati 5 žumanaca, 5 kašika šecera, 5 kašika brašna, kesicu praška za pecivo i kesicu prehrambene zelene boje za kolace. Peci na 150 stepeni, na papiru za pecenje, dok ne porumeni, oko 10-15 minuta.

IV kora ide okrugla. Umutiti 10 belanaca u cvrst sneg, dodati 10 žumanaca, 10 kašika šecera, 10 kašika brašna, kesicu praška za pecivo i 3 ravne kašikekakao praha. Peci na 150 stepeni, na papiru za pecenje, dok ne porumeni, oko 15-20 minuta. Ova kora ide deblja, zato je od 10 jaja. Gotovu koru stanjiti polako nožem, i napraviti 2.

Umutiti 250 grama margarina sa 200 grama šecera u prahu pa dodati hladnom filu, i mutiti, sjediniti. Kada je fil sjedinjen i bez grudvica dodati 500 grama mlevenih oraha. Možete i više , ali i manje, sve zavisi od gustine vašeg fila. Trebalo bi da bude dosta gust. Fil je gotov.

etvrtaste kore, sve tri, iseci na trake (kaiševe). Otprilike se po svakoj kori dobijaju po 3 trake, sve zavisi od velicine korišćenog pleha.

Na odgovarajući poslužavnik posuti malo šećera i staviti jednu braon okruglu koru. Potom na sredinu kore staviti 2 kašike fila i oko fila od ostalih kora iseci 3 mala, kratka dela kore, i oko fila, od tih parčica napraviti trougao.

Svaku traku (kaiš) filovati, odnosno premazivati filom, pa uvijati u krug, oko trougla.

Rupu, u sredini ispuniti filom.

Uvijati kore u krug oko centra.

Kada se potroše kore, nafilovati celu tortu.

Potom na tortu od gore staviti drugu braon okruglu koru.

Nafilovati.

Tortu možete ukrasti šlagom, a i ne morate, po želji.

Tortu pre služenje ohladiti.

Svako parce je baš veliko. :)

Savet

Prijatno!