

Tunel Torta (3)



težina: **srednje**

za: 7 osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 250 gmljevenih oraha
- 150 gmljevenog keksa
- 9 kašikašecera u prahu
- 200 mlmlijeka
- 100 gcokolade
- 125 gputera ili margarina
- Za bijelu koru:
- 6bjelanaca
- 6 kašikašecera
- 6 kašikabrašna
- 1/2 kesicepraška za pecivo
- Za smeđji biskvit:
- 5jaja
- 5 kašikašecera
- 100 gmljevenih oraha
- 2 kašikeprezle
- Za fil:
- 6žumanaca
- 300 gšecera
- 2 kesicepudinga od vanilije
- 6 kašikabrašna
- 1 lmlijeka
- 250 gmargarina
- šlag ili pavlaka slatka za dekoraciju

Priprema

okoladu izlomiti na kockice i staviti na paru da se otopi. U posudi, sjediniti šećer u prahu, mljevene orahe, mljeveni keks i margarin. Postepeno dodavati mlijeko, a zatim i rastopljenu čokoladu. Kad se sjedini, oblikovati rolat i staviti na tacnu. Bijela kora: Razdvojimo bjelanca od žumanaca. Bjelanca mutimo mikserom, dodamo 6 kašika šećera i mutimo u čvrst snijeg. Dodamo brašno i prašak za pecivo, lagano kašikom sjedinimo smjesu. Smjesu presuti u tepsiju (35×25cm) obloženu kuharskim papirom. Peci na temperaturu od 180°C oko 15 minuta. Smedji biskvit: Razdvojimo bjelanca od žumanaca, bjelanca sa šećerom umutiti u snijeg, posebno izraditi žumanca i obje smjese sastaviti. Dodati orahe i prezlu. Smjesu kašikom sjediniti i pretresti u tepsiju obloženu papirom. Peci oko 15 minuta na 180°C. Fil: U šerpu na šporetu sipamo 600 ml mlijeka, dodamo šećer i promiješamo, da se šećer brže otopi. U preostalo mlijeko umutiti 6 žumanaca, puding i brašno. Sipati u uzavrelo mlijeko uz neprekidno miješajući, dok fil ne postane gust. Skinuti sa vatre i ostaviti da se ohladi. U hladno dodati margarin. Na osnovu (rolat) nanijeti fil, preko fila staviti bijelu koru (višak koji prelazi odsjeci), premazati filom, pa staviti smedju koru. Cijelu tortu premazati sa umućenom pavlakom i dekorisati po želji.

Savet

Prijatno vam želim.