Božanstvena torta

Sastojci

Za kore:

- 15 belanaca
- 24 kašike šecera
- 15 kašika mlevenih oraha
- 6 kašika brašna

Za fil:

- 1,2 l mleka
- 15 žumanaca
- 10 kašika šecera
- 9 kašika brašna
- 250 g šecera u prahu
- 300 g margarina
- 150 g mlevenih oraha
- 300 g crne cokolade
- 4 dl slatke pavlake

Priprema

Umutiti 5 belanaca u cvrst sneg, a zatim dodavati šecer i mutiti da se šecer istopi. Na kraju dodati brašno i orahe i lagano promešati varjacom. Obložiti pleh papirom za pecenje i sipati smesu za koru.

Peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni, dok ne porumeni. Od preostalog materijala, napraviti još dve kore.

U šerpu sipati 8 dl mleka, dodati šecer i ostaviti da prokljuca. Posebno umutiti 2 dl mleka sa žumancima i brašnom i sipati u kljucalo mleko i kuvati uz mešanje, dok se ne zgusne. Ohladiti. Umutiti 250 g margarina sa

šecerom u prahu i dodati smesi sa žumancima. Mutiti mikserom da bude homogeno.

Mlevene orahe preliti sa 2 dl vrelog mleka. Izdvojiti trecinu smese od žumanaca i u nju dodati poparene orahe, a u ostatak fila dodati 200 g otopljene cokolade i umutiti mikserom.

Prvu koru premazati polovinom fila od cokolade, a potom naneti polovinu šlaga od slatke pavlake i preklopiti drugom korom. Premazati je belim filom sa orasima, naneti preostali šlag i preklopiti trecom korom.

Na kraju premazati preostalim filom od cokolade.

Na umerenoj temperaturi otopiti 100 g cokolade sa 50 g margarina i preliti preko torte.