

Kajsija torta



težina: **tesko**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 3jajeta
- **75 g**šecera
- **75 g** maslaca
- **75 g** crne cokolade
- **75 g**brašna
- **5 g**praška za pecivo
- **20 g** šecera u prahu

Za žuti fil:

- **300 ml**mleka
- **50 g**šecera
- **40 g**undiga od vanile
- **3 žumanceta**
- **200 g**maslaca

I još:

- **200 g**suvih kajsija
- **2 kašike** džema od kajsija

Priprema

Odvojite žumanca od belanaca. U žumanca dodati šefer, umutiti. Zatim dodati maslac, otopljenu cokoladu, u to dodati brašno i prašak za pecivo i sve lepo umutiti.

Umutiti 3 belanceta sa 20 g šecera u prahu i sjediniti sa prethodno umucenom smesom. Sjedinjenu smesu izruciti na kalup i peci na 200 stepeni 20 minuta.

Za to vreme stavite 200 g suvih kajsija sa 500 ml vode i u to dodati džem od kajsije i kuvati oko 20 minuta.

Posebno umutiti 50 g otopljene crne cokolade sa 50 g maslaca. Fil: odvojiti 250 ml mleka, dodati 50 g šecera i stavite da provri. Umutiti 3 žumanca sa 40 g pudinga i 50 ml hladnog mleka, i to dodati u provrelo mleko sa šcerom. Tako pripremljen puding ostaviti da se ohladi.

Za to vreme umutite 5 žumanca sa 125 g šecera i kuvati na pari 25 minuta. Ohlaen puding umutiti sa 200 g maslaca i postepeno dodavati. Ohlaena kuvana žumanca i sve zajedno sjediniti. Gotov fil ohladiti u frižideru 30 minuta.

Pecenu koru prelijte sokom od kuvenih kajsija. Preko kore poreati kajsije kuvene, a preko kajsija premažite umucenom cokoladom i puterom, a preko toga dodati žuti fil.

Gotovu tortu ostaviti da prenoci u frižideru. Ukrasiti je sutradan sa šlagom isuvim kajsijama.

Savet

Torta je teška za pripremu, ali na kraju ima fantastian ukus. Prijatno.