

Boemska torta (4)



težina: **srednje**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **80 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **18**jaja
- **300 g** proprženih lešnika
- **800 g** šecera
- **4 štangle** cokolade
- **2 kesice** vanil šecera
- **500 g** šlaga
- **15 g** kakaoa
- **8 kašika** brašna
- **300 g** maslaca

Priprema

Umutiti 4 belanca pa postepeno dodavati 100 g šecera. Masu dalje mutiti dok ne postane gusta bela masa u koju treba dodati 5 g kakaoa i 100 g proprženih mljevenih lešnika. Masu sipati u pleh, obložen pek papirom. Ispeci tri ovakve kore. Fil I: Umutiti 12 žumanaca sa 2 vanilin šecera, 8 kašika brašna i 2 dl mleka. Preostalih 6 dl mleka staviti u šerpu sa 250 g šecera da prokuva pa postepeno na blagoj vatri dodavati umucena žumanca uz stalno mešanje dok masa ne postane gusta. Dobro ohladiti pa dodati 100 g maslaca, penasto umutiti mikserom. Fil II: 6 celih jaja, 4 štangle cokolade i 250 g šecera kuvati na pari neprekidno mešajući dok masa ne posta gusta. Skinuti sa šporeta i dobro ohladiti krem. Hladnom kremu dodati 200 g maslaca prethodno penasto umucenog putera i sve sjediniti mikserom. Filovati tortu - kora, fil I, fil II, druga kora... trecu koru premazati preostalim filom i premazati cokoladnom glazurom. Umutiti šlag i ukasiti tortu.

Savet