

Nedeljna torta



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **240** min

Sastojci

Korica:

- 4 jajeta
- 1 šolja (2 dl) šecera
- 1 kesica burbon vanile
- 3 kašike vode
- 2 kašike kakaa
- 1/2 šolje brašna
- 1/2 šolje gustina

Fil:

- 180 g šlaga
- 400 ml kisele vode
- 160 g čokolade za kuvanje
- 125 g putera
- 250 g mlevenog oraha
- 100 g mlevenog oraha za koricu

Priprema

Prvo jedna mala napomena, korica se peče jedna u plehu od rerne, pa se sece kalupom na dve okrugle od 20 cm, a ostatak (čoškovi i sitni komadi) se poreaju za još jednu koru. Umutite 4 žumanceta sa šoljom šecera. Muti se mikserom dok žumanca ne posvetle, maltene pobe. To je jedno 3 do 4 minuta, u zavisnosti koliko vam je jak mikser.

U to dodate kesicu burbon vanile. Dodate 4 kašike tople vode. Ne mlake, nego baš tople, ima razlike. Špatulom dobro promešate, pa dodate pola te iste šolje prosejanog brašna, pola šolje gustina, 2 kašike kakaa, onako solidno pune, ne ni vršne, a ne ni baš ravne. Sve dobro promešajte. Testo ce biti jako gusto i teže ce se mešati.

U to testo dodajte cvrst sneg od belanaca koji ste mutili sa prstohvatom soli.

Dodaje se kašika po kašika i polako se meša da belanac ne padne.

U pleh od rerne stavite pek papir koji ste posuli mlevenim orasima 100 g.

Preko stavite testo i pecite na 180 stepeni ili 200, u zavisnosti od rerne, 15 do 20 minuta.

Probajte cackalicom, jer je korica mekana i vazdušasta, pa sistem samo pipanja baš nije pouzdan. Meni se tako desilo prvi put, pa sam je prepekla. Izvadite iz pleha koricu da se ohladi. Ohlaenu isecite metalnim obrucom ili cime god imate na dve korice okrugle od 20 cm precnika. Parcice ostavite za trecu.

Fil: Šlag krem umutite sa hladnom kiselom vodom. Na pari otopite cokoladu za kuvanje sa minimumom 50% kakaa. Ostavite da se malo prohladi, jer bi trebalo da bude oko 27 stepeni cokolada. Tu cokoladu prelite preko putera i dobro umutite mikserom.

250 g mlevenog oraha pomešajte sa 4 kašike ili spatule umucenog šlaga.

Dodajte cokoladu, sve sjedinite, pa polako dodajte preostali šlag. Probajte, pa ako treba po ukusu dodajte šecer u prahu. Fli stavite u frižider na sat vremena pre filovanja.

U kalup stavite prvo jednu koricu, stranu sa orahom stavite na dno.

Stavite deo fila, pa stavite one parcice koji su ostali secenjem napravite kao koricu, pa fil, pa koricu ali da strana sa orasima bude gore, pa deo fila.

Ostavite malo fila sa strane da namažete kada skinete kalup. Ostavite preko noci tortu u frižideru. Skinite obruc ili kalup i nafilujte sa strane. Ostavite još sat vremena pre serviranja. Torta deluje kao one koje su sama korica u stvari je sasvim suprotno. Socna je i bukvalno se topi u ustima. I mala napomena: nije isto kada se stavi pavlaka, isprobala sam i nekako je lepša sa šlagom. Pa prijatno!

Savet