Kenedi torta (5)

težina: **srednje**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Svetla kora:

- **10**belanaca
- **200 g**šecera
- **100 g**mlevenih oraha
- **2 kašike** prezli
- **1/2 kesice**praška za pecivo

Tamna kora:

- **5**jaja
- **5 kašike**šecera
- **5 kašike**brašna
- **2 kašike**kakao praha
- **1 kesica**prašak za pecivo

Preliv za tamnu koru:

- **3 dl**mleka
- **3 kašike**šecera
- **100 g**cokolade

Fil:

- **10**žumanaca

- **10 kašika**šecera
- **250 g**margarina

Za dekoraciju:

- **500 g**šlaga
- **4 dl**mineralne vode

Priprema

Za svetlu koru 5 belanaca izmutimo u cvrst sam sa 100 g šecera, posebno sjedinimo polovinu mlevenih oraha sa 1 kašikom prezli i cetvrt praškom za pecivo. Varjacom umešamo u šam ,sipamo u okrugli kalup precnika 26 cm koje smo obložili pek papirom. Pecemo na 180C oko 20 minuta. Postupak ponovimo i za drugu svetlu koru.

Za tamnu koru, penasto izmešamo žumanca sa šecerom pa dodati mešavinu brašna kakao praha i praška za pecivo, dobro izmešati da se lepo sjedini belanca izlupati u sam i varjacom umešati u smesu. Sipamo u kakup i pecemo na 180C oko 10 minuta.

Mleko stavimo na tihu vatru dodamo šecer i izlomljenu cokoladu i povremeno mešajuci spremimo preliv za tamnu koru.

Žumanca penasto izmutimo sa šecerom i kuvamo na pari dok ne dobijemo željenu gustinu. Kad se fil prohladi izmiksamo ga sa margarinom.

Svetlu koru staviti u kalup premazati sa trecinom fila preklopiti tamnom korom i preliti cokoladnim prelivom.

Premazati drugom trecinom fila i staviti drugu svetlu koru i to premazati ostatkom fila. Ukloniti obruc sa kalupa.

Tortu preseci po sredini pa polovinu izmaci da bi se dobilo željeni oblik.

Šlag umutimo sa mineralnom vodom, premažemo tortu.

Dekorišemo po želji.

Savet

Ova torta sam nosila na slavlje gde je bilo krštenje deteta i venanje roditelja i prikladno tome je i dekorisana.