

okoladna torta sa lešnicima, eurokremom i napolitankama (Ferrero)



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za koru (x2):

- 5 belanaca
- 8 kašikašecera
- 3 kašikebrašna
- 1/2 kesicepraška za pecivo
- 2 kašikeprezle
- 3 kašikemlevenih oraha
- 100 gseckanih lešnika
- 100 geurokrema

Za fil:

- 10 žumanaca
- 15 kašikašecera
- 3 kesicepudinga od čokolade
- 850 ml mleka
- 250 g margarina
- 100 g tamnog eurokrema
- 100 g čokolade za kuvanje
- 150 g napolitanki od lešnika

Za ukrašavanje:

- 1/2 kesicešlaga od čokolade
- 50 gčokolade

Priprema

Kora: Belanca umutiti mikserom čvrsto, penasto pa pred kraj muenja dodati šećer. Ostale suve sastojke izmešati pa umešati u belanca žicom za muenje. Pleh veličine 25x30 (ili tepsiju 28) bogato podmazati margarinom pa po dnu posuti seckane lešnike i preko njih ravnomerno rasporediti smesu. Peci u rerni na 150-170 stepeni oko 15 minuta (temperatura zavisi od jacinе rerne). Nakon pečenja ostaviti koru da se prohladi, pa je prevrnuti na papir za pečenje, ili krpu (po potrebi odvojiti koru od pleha špatulom) tako da lešnici budu gore. Koru premazati eurokremom. Na ovaj način ispeci 2 kore.

Fil: Žumanca umutiti penasto sa 5 kašika šećera, dok ne pobele. Posebno razmutiti prah za puding, 5 kašika šećera i 200ml mleka, pa tu dodati umucena žumanca i sve sjediniti. Tu smesu zatim uliti u preostalih 650ml mleka i skuvati puding na tihoj vatri. Preruciti u ciniju i prekriti providnom folijom, pa skloniti da se ohladi (prvodina folija sprečava stvaranje korice). Posebno penasto umutiti margarin sa 5 kašika šećera u prahu, pa postepeno dodavati ohlaen puding, otoplјenu čokoladu, eurokrem i krupno narendane napolitanke, i sve sjediniti.

Od fila oduzeti 200 g, pa ostatak podeliti na dva jednaka dela. Filovati kora-fil-kora-fil, a sa odvojenih 200 g fila premazati strane torte. Šlag umutiti prema uputstvu sa kesice i premazati gornji deo torte, pa ukrasiti obode otoplјenom čokoladom. Ostaviti tortu da prenoci u frižideru.

Savet

Neka vam svaki dan u 2020. godini bude sladak kao ova novogodišnja torta. Mnogo zdravlja, sree i uspeha želim! :)