

Torta Himalaji



težina: **srednje**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Kora I i II:

- 6 jaja
- 6 **kašika** šecera
- 12 **kašika** mlevenih oraha
- 2 **kašike** brašna
- 10 **kašika** ulja
- 1 **kašika** kakaoa

Kora III:

- 12 belanaca
- 2 jajeta
- 14 **kašika** šecera
- 3 **kašike** brašna
- 100 g suvog grožđa
- 100 g suvih smokvi
- 10 **kašika** ulja

Fil I:

- 12 žumanaca
- 12 **kašika** šecera
- 3 **kašike** brašna
- 500 ml mleka
- 250 g margarina

Fil II:

- 4 jajeta
- 200 g šecera
- 2 kašike mleka
- 200 g čokolade za kuvanje
- 200 g margarina

Sirup:

- 200 g vode
- 200 g šecera
- 2 vanilin šecera
- 1 kašičica narandže

Glazura od čokolade:

- 80 g maslaca
- 5 kašika ulja
- 300 g čokolade

Priprema

Kora I: Umutiti 6 jaja i 6 kašika šecera, zatim dodati 12 kašika mlevenih oraha, 2 kašike brašna, kašiku kakao i 10 kašika ulja. Sjedinjenu masu naliti u pleh i peći na temperaturi od 200°C oko 15 minuta.

Ponoviti isti postupak i za drugu koru.

Kora III: Umutiti 12 belanaca i 10 kašika šecera u čvrst sneg. Odvojeno umutiti 2 cela jajera i 4 kašike šecera. Zatim sjединiti varjačom belanca i cela jaja. Dodati 3 kašike brašna i unapred seckane smokve i suvo grožđe. U smesu sipati 19 kašika ulja. Koru peći dok ne porumeni.

Fil I: Dobro umutiti 12 žumanaca i 12 kašika brašna, zatim dodati i umutiti sa 3 kašike brašna, a zatim skuvati u 1/2 mleka. Kada se krem ohladi umutiti za 250 g margarina.

Fil II: Na pari skuvati 4 jajeta umućenih sa 200 g šecera i 2 kašike mleka. Na kraju dodati 200 g čokolade. Kada se fil ohladi dodati 200 g margarina.

Sirup: Prokuvati 200 ml vode, 200g šecera, dve kesice vanilin šecera i 1 kašu soka od narandže.

Vrucim sirupom poprskati sve tri kore.

Kada se kore ohlade filovati tortu. Prvo crna kora na nju staviti žuti fil, a na žuti fil crni fil. Zatim staviti belu koru i na nju crni fil, a na crni fil žuti fil. Na kraju ide crna kora na nju se stavi samo žuti fil.

Ostaviti da se stegne. (Ja obicno ostavim preko noci u frižideru)

Na kraju tortu preliti glazurom od 300g cokolade.

Savet

Ja pravim sa duplo manje šeera, ukoliko ne volite manje slatke torte, slobodno smanjite. Torta je vrlo jaka i ukusna. Uživajte.