

Posna torta sa pšenicom



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Kora:

- **400 g** brašna
- **1 kašika** sode bikarbone
- **250 g** tecnog meda
- **250 ml** piva
- **100 g** šecera

Fil:

- **300 g** skuvane i samlevene pšenice
- **300 g** mlevenih oraha/lešnika, badema
- **300 g** šecera
- **200 ml** vode
- **1 kašica** mlevenog muskatnog oraščica

Priprema

Kore: Pripremiti pleh za pečenje, vel. 30x20cm. Dno pleha prekriti pek papirom koji se premaže uljem (pripremiti još dva pek papira za dno). Stranice, takoe, premazati uljem. U vanglicu sipati pivo. Dodati med i šećer, pa mešati varjačom sve dok se med i šećer ne istope. Ubaciti mešavinu brašna i sode bikarbone. Žicom za mucenje dobro sjediniti sve sastojke. Testo podeliti na tri dela. Rernu zagrejati na 180 stepeni. U pripremljeni pleh sipati jednu trecinu testa i staviti da se pece. Pece se kratko, cim blago porumeni a stranice se odvoje izvaditi pleh iz rerne. Koricu, zajedno sa pek papirom, prebaciti na radni sto. Pažljivo odlepiti pek papir od kore (ako treba poslužite se i dugackim nožem), pa koricu ostaviti na njemu. Postupak ponoviti još dva puta (treba da se dobiju tri korice).

Fil: U dublju posudu staviti šećer, preliti ga sa vodom i staviti da se ušpinuje (da bude gustine reeg meda). Skloniti sa vatre, pa dodati mlevenu pšenicu, mlevene orahe/lešnike ili bademe i muskatni oraščic. Dobro promešati, da se svi sastojci sjedine. Nemojte da se brinete, ako niste vicni špinovanju šecera. Ako fil bude redak, dodajte posni keks, a ako bude gust dodati malo tople vode. Fil mora da bude takve gustine da može da se premazuje. Filom se odmah premazuju korice, ne ceka se da se ohladi.

Fil podeliti na tri dela. Staviti prvu koricu na plato za tortu i premazati je trecinom fila. Isto uraditi i sa ostale dve korice. Posuti je mlevenim orasima i ukrasiti po želji.

Savet