

Torta srce u srcu



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Kora:

- **5**belanca
- **5** kašikašecera
- **1** prstohvatsoli
- **50** gmlevenih oraha
- **50** gmllevenih lešnika
- **1** kašikaplazma keksa

Fil:

- **15**žumanaca
- **200** gšecera
- **250** gputera
- **125** gmargarina
- **200** gšecera u prahu
- **200** gcrne cokolade

Drugi fil sa grilijašom:

- **200** gšecera
- **200** gšlag krema
- **100** gkrupno secenih pecenih lešnika

Priprema

Umutiti belanca sa šecerom i prstohvatom šecera, dodati mlevene orahe, mlevene lešnike i kašiku mlevene plazme. Masu lagano varjacom izmešati i sipati u pleh obložen paprirom za pecenje i peci na 200 C oko 20 minuta. Tako ispeci 3 kore.

Prvi fil: Umutiti 15 žumanaca sa 250 grama šecera pa kuvati na pari uz stalno mešanje. Skuvani fil ohladiti i pomešati sa umucenim putero i margarinom i prah šecerom. Sve dobro umutiti pa fil podeliti na pola i u jedan deo dodati 200 g istopljene cokolade.

Drugi fil: Karamelizovati 200 g šecera u tiganj na tigoj vatri uz stalno mešanje. Kad se karamelizuje sipati u pleh obložen papriom za pecenje i razvuci masu što tanje. Kad se ohladi izlomiti i samleti na mašini za orahe. Umutiti šlag krem, pomešati sa grilijašom i sa pecenim krupno seckanim lešnicima. Tortu filovati kora pa žuti fil, pa cokoladni fil pa šlag sa grilijašom i lešnicima. Tako nafilovati sve tri kore. Odozgo ukrasiti šlagom po želji.

Savet

U prvi fil kad ga podelite na pola i u jednu polovicu stavite crnu okoladu možete u drugi deo fila staviti 100 gr bele okolade.