

London torta (2)



težina: **srednje**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **100 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 12jaja
- 650 gšecera
- 100 gpecenih mlevenih badema
- 100 gpecenih mlevenih lešnika
- 250 gmlevenih oraha
- 2 kašikebrašna
- 50 grendane cokolade
- 100 gcokolade za fil
- 200 gcokolade za glazuru
- 5-6 kašikamleka
- 200 mlslatke pavlake
- 250 gmargarina

Priprema

Kora I i III.: Ulupati 3 belanca sa 100 g šecera, dodati pola kašike brašna. Na samom kraju dodati 100 g mlevenih badema i promešati špatulom. Pleh obložiti pek papirom. Smesu uliti u tepsiju i staviti u rernu zagrejanu na 180 stepeni da se pece, nakon malo vremena smanjiti temperaturu na 160 stepeni. Peci oko 20-25 minuta. Na isti nacin ispeci još jednu koru.

Kora II i IV: Umutiti 3 belanca sa 100g šecera. Dodati pola kašike brašna i nastaviti sa mucenjem. Na samom kraju dodati 50 gr mlevenog oraha i 25 gr rendane cokolade i promešati špatulom. Ispeci dve ovakve kore.

Fil I: 150 g mlevenih oraha preliti sa 5 kašika mleka i dodati 100g šecera. Malo prokuvati. Kad se ohladi smesa,

dodati 50g margarina i mikserom umutiti.

Fil II i III: 12 žumanca umutiti sa 150g šecera i kuvati na pari, sve vreme mešajući. Kuvati oko 15 minuta i ostaviti da se ohladi. Nakon hlađenja ce se zgusnuti krema. Dodati 200 g margarina i dobro umutiti mikserom. Kremu podeliti na dva dela, jedan da bude duplo veci od drugog. (odnos 1:2) U veci deo (Fil 2) dodati 100 g topljene cokolade, i podeliti na dva dela, a u manji (Fil 3) 100 g mlevenog prženog lešnika.

Finalni postupak: Uzeti prvu koru (kora sa bademima) i namazati Fil 1 (fil sa orasima). Staviti preko koru 2 (kora sa orasima) i premazati sa polovinom fila 2 (fil sa cokoladom). Staviti preko kora 3 (kora sa bademima) i premazati filom 3 (fil sa lešnicima). Preklopiti korom 4 (kora sa orasima) i premazati drugom polovinom fila 2 (fil sa cokoladom). Otopiti cokoladu i slatku pavlaku, preliti preko gotove torte.

Savet