

Markiza torta (3)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4×105 g** piškota
- **po potrebi** mleka za natapanje piškota
- **7 krupnijih** jaja
- **250 g** putera
- **250 g** šećera u prahu
- **2** vanil šećera
- **7 kašika** šećera
- **200 g** mlevenih pecenih lešnika
- **100 g** čokolade za kuvanje
- **3 kašike** ulja

Priprema

Prvo treba odmeriti broj piškota potrebnih za obruc torte pa svakoj sa jedne strane iseci vrh kako bi bile ravne. Svaku piškotu umociti sa jedne strane u čokoladu rastoplenu sa uljem pa reati na žicu ispod koje treba staviti ili papir ili neki sud. Umoceni deo treba da visi sa žice. Kad se čokolada osuši ponoviti postupak i sa drugim krajem piškota. Naravno ovo ne morate raditi, nije po receptu, ali je lepše i dekorativnije.

Umutiti omekšali puter sa prah šećerom, dodavati jedno po jedno žumance i dva vanil šećera. Umesati 150g lešnik, a na kraju lagano špatulom umešati imucan cvrst sam od bosanaca i šećera. Ostaviti fil u frižider.

Uzeti kalup promera 24cm i odložiti ga providnim folijom. Možete i kao ja što sam direktno na tacnu staviti samo obruc kalupa. Pre toga tacnu i obruc malo premazati puterom da ne bi obruc se pomerao dok slažete tortu. Piškote umakati u toplo mleko i sa njima popuniti dno.

Na piškote sipati fil pa ga poravnati. Ostatak piškota takoe umociti u mleko pa poreati po kremu. Stavi tortu u frižider da odstoji i da se dobro stegne nekoliko sati.

Kad torta odstoji nekoliko sati u frižideru izvaditi je pa pažljivo nožem tortu odvojiti od obruca pa obruc otvoriti i ukloniti. Nožem zagladiti tortu, a dobro bi bilo odvojiti kašiku dve fila pre sipanja i sada ih upotrebiti da se torta premaze okolo da bi se piškote sa cokoladom lepo zalepile oko torte kao na slici tj. uspravno.

Tortu sam napravila popodne, a uvece je izvadila, poreala piškote i ostavila je da prenoci.

Kad se poreaju piškote torta se može ukrasiti sa ostatkom mlevenih lešnika i cokoladom.

Bitno je da torta bude dobro ohlaena, da odstoji u frižideru i dobro se stegne. Sutradan je poslužiti.

Savet

Torta Markiza je jedna od poznatijih i omiljenih. Recept potice iz vremena kad nije bilo problema sa jajima pa se fil nije kuvao. Ako nemate pouzdana jaja onda treba prvo skuvati žumanca i šeer, ohladiti ih pa spojiti sa puterom. Osnovni recept je žuti krem, a po želji se mogu dodati lešnici, orasi, topljena okolada, kafa i sl.