

Krem torta sa zapecenim šamom



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g** mlevenog keksa
- **200 g** mlevenih oraha
- **250 g** margarina
- **14 kašika** šecera
- **1 kašika** kakaoa
- **oko 2,5 dl** vode
- **po želji** kora narandže ili limuna
- **3** jaja
- **6 dl** mleka
- **3-4 kašike** brašna
- **1** puding od vanile
- **1** vanil šećer

Priprema

U manju posudu stavite vodu, 2 kašike šecera, 125 g margarina, kakao i sve zajedno pustite da provri. Dodajte keks, orahe i struganu koru narandže ili limuna, sklonite sa vatre i dobro sjedinite. Nešto više od polovine ukupne smese rastanjite u manji okrugli kalup na koji ste stavili pek papir. Odvojte belanca od žumanaca pa žumanca stavite u jednu posudu, dodajte brašno, puding, vanilu i 3 kašike šecera pa uz dodavanje mleka sve dobro umutite mikserom. Stavite na vatru i kuvajte dok se ne zgusne pa sklonite sa vatre. Kada se prohladi dodajte 125 gr margarina i dobro umutite mikserom. Odvojena belanca mutite mikserom uz postepeno dodavanje 9 kašika šecera dok ne dobijete cvrst šam. Odvojte 4-5 kašika šama i dodajte ga u krem i umutite mikserom.

Krem nanosite na smesu od oraha i keksa...

Pa preko njega nanosite ostatak smese od oraha i keksa (možete i prstima obzirom da se teško može razmazati na krem).

Preko smese stavite šam, pa pecite u rerni na 180 stepeni oko dvadesetak minuta, tj. dok šam blago ne porumeni. Tortu dobro ohladite pa je poslužite.

Savet