Puslica torta sa seckanim orasima i cokoladom

težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za kore:

- **10**belanaca
- **malo**soli
- **500 g**kristal šecera
- **250 g**seckanih oraha

Za kremu:

- **10**žumanaca
- **150 g**kristal šecera
- **150 g**cokolade za kuvanje
- **250 g**maslaca

Za premaz:

- **150 ml**toping baze

Priprema

Poleinu tepsije od rerne premazati margarinom i obložiti papirom za pecenje. Na papiru za pecenje oznaciti 3 forme (za 3 kore) velicine 11x27cm sa razmakom, da svaka kora bude za sebe. Orahe staviti u manju tepsiju i staviti u zagrejanu rernu na 100 stepeni da se 15-tak minuta proprže. Propržene orake grubo iseckati u blenderu.

Pre pocetka izrade kora rernu staviti da se zagreje na 250 stepeni (smanjiti temperaturu rerne tek prilikom stavljanja tepsije sa korama u rernu). Belanca sa malo soli utuci mikserom u tvrd sneg, dodati šecer i dobro umutiti da dobijete tvrdu masu kao za puslice. Umucenoj masi dodati iseckane orahe i polagano varjacom umutiti da se orasi sjedine sa masom.

Pripremljenu smesu stavljati kašiku po kašiku u oznacene forme i nožem stalno ravnati da bude ravna površina i testo pravilno rasporeeno na sve 3 kore. Tepsiju sa korama staviti u rernu, rerni odmah smanjiti temperaturu na 100 stepeni i peci 1 sat. Dok se kore peku pripremiti nadev: Žumanca sa šecerom penasto umutiti, te šerpu sa umucenim žumancima staviti nad posudu sa vrelom vodom, dodati iseckanu cokoladu i maslac i kuvati na pari uz mešanje varjacom sve dok se cokolada ne otopi i krema ne pocne zgušnjavati cca 15 minuta.

Skinuti sa pare i nastaviti još mucenje dok se krema malo ne prohladi te je staviti u friižider da se ohladi i stegne. Nakon 1 sata tepsiju izvaditi iz rerne i kako se testo prilikom pecenja malo raširilo i spojilo odmah još toplo zaseci kore i papir za pecenje takoe izrezati, da se svaka kora ponaosob može koristiti. Tacnu za posluživanje posuti prezlima, prvu koru prevrnite na tacnu i polagano skinite papir za pecenje.

Kremu izvaditi iz frižidera. Kremu podeliti na 3 dela. Prvim delom kreme premazat prvo testo na tacni za posluživanje. Na kremu prevrnuti drugu koru i skinuti papir za pecenje te premazati sa drugim delom kreme. Na kremu prevrnuti trecu koru i skinuti papir za pecenje i premazati je trecim delom kreme. Kremu oštrim nožem izravnati. Umutiti toping bazu u cvrst sneg i celu tortu premazati sa šlagom te ukrasiti po želji.

Savet

Prijateljica mi je imala roendan i obeala sam da u joj napraviti tortu. Prvo sam htela da napravim Ljubinu tortu sa korama od belanaca i okoladnom kremom ali sam se u poslednjem trenutku predomislila i poela raditi tortu po nekoj svojoj ideji bez nekog recepta (kada radim ovako potpuno nove torte obavezno u toku rada pišem šta radim da ubudue znam da napravim istu ako je dobra). U toku pripreme torte pola primetila sam vodu u jednom delu kuhinje (prošle noi je bilo nevreme i posle nevremena elektrini aparati znaju zatajiti) i primetila sam da mi je crkao zamrziva. Brže bolje sam prebacivala stvari u drugi zamrziva i onda nastavila pravljenje torte.... sva srea da je torta je bila sona i ukusna. Napomena.... zamrziva ipak na kraju nije crknuo samo je izgubio kontakt prilikom nevremena (jak vetar zna potresti stambenu zgradu).