

Grilijaš torta



težina: **srednje**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Kore:

- 10jaja
- 280 gšecera
- 200 grendane cokolade
- 80 gpRezli od keksa
- 1 kašikabrašna

Grilijaš:

- 250 gšecera
- 200 gpecenog mlevenog lešnika

Fil:

- 6žumanaca
- 6 kašikašecera
- 300 gmargarina
- 1 lmleka
- 4 štanglecokolade

Priprema

Umutiti belanca, pa dodati šećer, žumanca, rendanu čokoladu, prezle od keksa i kašiku brašna. Smesu podeliti na tri dela i od toga ispeci 3 kore (peci u okrugloj tepsiji broj 28).

Za grilijas otopiti šećer na varti. Kad porumeni dodati pečeni mleveni lešnik. Smesu razliti na okvašen pleh i ostaviti da se ohladi. Kad se ohladi izlomiti grilijas i samleti ga na vodenici za meso. Mleven grilijas prosejati i sitne delove staviti u fil, a kripnije ostaviti za dekoraciju.

Za fil umutiti 6 žumanaca sa 6 kašika šećera i to dodati u 1 litar vrelog mleka i dodati jedno parče margarina (oko 50 gr) da se ne ušeceri. Kuvati na tihoj vatri dok se ne zgusne. U topao krem dodati umućen margarin (250gr) i otopljenu čokoladu i grilijas. Ostaviti da se stegne.

Filovati tortu i ukrasiti po želji. Prijatno!

Savet

Umesto lešnika mogu se koristiti i orasi.