

## **Huanito torta**



težina: **lako**

za: **35** osoba

vreme pripreme: **100** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- **6**belanaca
- **1** prstohvatsoli
- **6** kašikašecera
- **150** gmlevenih oraha
- **1** kašikakakaoa
- **1** kašikabrašna

#### **Za fil:**

- **1.5** lmleka
- **150** gšecera
- **6** žumanaca
- **6** kesicapudinga sa ukusom vanile
- **5** ravnih kašikabrašna
- **400** gmargarina
- **100** gšecera u prahu
- **150** gcokolade za kuvanje
- **300** gkrupnije mlevenih lešnika
- **300** gkrem šлага
- **500** mlkisele vode za šlag
- **100** gmleka u prahu
- **250** gmlevene plazme

## Za dekoraciju:

- **200 g**krem šлага
- **350 ml**kisele vode
- **po potrebi**šarene mrvice
- **po potrebi**cokoladne šarene bombone

## Priprema

Priprema kore: Odvojiti belanca od žumanaca. U posudu staviti belanca i prstohvat soli. Mutiti mikserom dok se napravi pena. Dodavati jednu po jednu kašiku šecera i mutiti belanca dok se ne dobije cvrsta struktura. Dodati mlevene orahe, kakao i kašiku brašna. Špatulom izmešati.

Smesu sipati u kalup obložen pek papirom. Poravnati. Staviti da se kora pece u zagrejanoj rerni na 200 C 20 minuta. Pecenu koru ostaviti da se ohladi. Skinuti pek papir i staviti na podlogu za filovanje.

Priprema fila: U 300 ml mleka razmutiti puding, brašno i žumanca. Ostatak mleka dodati šefer i staviti da se zagreva na umerenoj temperaturi.

Kad meleko provri, skloniti sa ringle, smanjiti temperaturu i usuti smesu od jaja, pudinga i bašna uz stalno mešanje. Vratiti šerpu na ringlu i zakuvati fil uz mešanje. Fil podeliti na dva dela: U prvi deo dodati mlevene lešnike, izmešati. i ostaviti sa starne da se hlađi. U drugi deo dodati cokoladu izlomljenu na kockice mešati da se otopi. Povremeno mešati filove ili staviti prozirnu foliju preko fila da se ne hvata korica.

Margarin sobne temperature umutiti sa šeferom u prahu i podeliti na pola.

Jednu polovicu margarina dodati filu sa lešnicima, konstantno muteci mikserom da se fil sjedini. Drugu polovicu margarina dodati filu sa cokoladom konstantno muteci mikserom da se fil sjedini. U posebnoj posudi umutiti šlag sa kiselom vodom. Šlagu dodati mleko u prahu i mlevenu plazmu. Umutiti mikserom da se sjedini.

Filovanje: Pripremiti koru i filove.

Na tacni staviti koru. Preko kore premazati cokoladni fil.

Preko premazati polovicu fila sa plazmom.

Zatim premazati fil sa lešnicima.

Preko premazati drugu polovinu fila sa plazmom.

Tortu ostaviti u frižideru da se stegne. Šlag umutiti sa kiselom vodom i dekorisati tortu šlagom, šarenim mrvicama i bombonicama. Vratiti na kratko u frižideru da se stegne.

Seci na parcad i poslužiti!

Presek torte!

### **Savet**

Torta je veoma ukusna i kremasta!