

Huanito torta



težina: **lako**

za: **35** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za koru:

- **6** belanaca
- **1** prstohvatsoli
- **6** kašikašecera
- **150 g** mlevenih oraha
- **1** kašikakakaoa
- **1** kašikabrašna

Za fil:

- **1.5 l** mleka
- **150 g** šecera
- **6** žumanaca
- **6** kesica pudinga sa ukusom vanile
- **5** ravnih kašikabrašna
- **400 g** margarina
- **100 g** šecera u prahu
- **150 g** čokolade za kuvanje
- **300 g** krupnije mlevenih lešnika
- **300 g** krem šlaga
- **500 ml** kisele vode za šlag
- **100 g** mleka u prahu
- **250 g** mlevene plazme

Za dekoraciju:

- **200 g** krem šlaga
- **350 ml** kisele vode
- **po potrebi** šarene mrvice
- **po potrebi** čokoladne 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 šećera i mutiti belanca dok se ne dobije čvrsta struktura. Dodati mlevene orahe, kakao i kašiku brašna. Špatulom izmešati.

Smesu sipati u kalup obložen pek papirom. Poravnati. Staviti da se kora peče u zagrejanj 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 šećer i staviti da se zagreva na umerenoj temperaturi.

Kad meleko provri, skloniti sa ringle, smanjiti temperaturu i usuti smesu od jaja, pudinga i brašna 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 hladi. U drugi deo dodati čokoladu 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 šećerom u prahu i podeliti na pola.

Jednu polovinu margarina dodati filu sa lešnicima, konstantno muteci mikserom da se fil sjedini. Drugu polovinu margarina dodati filu sa čokoladom konstantno muteci mikserom da se fil sjedini. U posebnoj posudi umutiti šlag sa kiselim 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 čokoladni fil.

Preko premazati polovinu 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!