

Torta *Maarica*



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Za kore:

- **200 ml** mleka
- **1/2** **caše (od 2 dl)** otopljenog margarina
- **3** žumanca
- **1/2** **kesice** praška za pecivo
- **1** **prstohvat** soli
- **500 g** brašna

Za fil:

- **2 l** mleka
- **15** **kašika** šećera
- **5** **kesica** vanilin šećera
- **9** **kašika** brašna
- **250 g** margarina
- **3** belanca

Za glazuru:

- **200 g** čokolade za kuvanje
- **4** **kašike** ulje

Priprema

Za kore: U dublju posudu usuti brašno, dodati mlako mleko, otopljen i prohladen margarin, žumanca, prašak za pecivo, posoliti i zamesiti testo.

Testo poditi na 15 delova i svaki deo premesiti na pobrašnjennoj radnoj površini formirajući jufkice.

Jufkice razviti oklagijom u krug.

Šerpu velicine kora okrenuti naopako, prekriti folijom, staviti koru i peci u dobro zavrejanjoj rerni na 180 stepeni par minuta (voditi računa da ne gore, da sacuvaju svetlu boju).

Pecene kore ostaviti da se ohlade.

Za fil: U šerpu usuti 1,5 l mleka, dodati šećer, vanilin šećer i staviti na vatru da provri. Dodati margarin i mešati dok se margarin ne otopi. Zasebno, u 500 ml mleka staviti 9 kašika brašna, umutiti mikserom, procediti kroz cediljku i ukuvati u vrijuće mleko. Kad dobije potrebnu gustinu, skloniti šerpu sa ringle. Ostaviti da se prohladi (ali ne skroz, kratko prohladiti). Belanca umutiti mikserom u cvrst šam, dodati u prohladenu smesu i lagano sjediniti rucnom žicom za mucenje.

U šerpu staviti koru...

...preliti je filom.

I tako reati naizmenicno kore i fil. Završiti korom.

Ostaviti da se dobro ohladi, pa prekriti alu-folijom i ostaviti preko noci u frižider da se dobro ohladi i stegne.

Sutradan tortu izruciti na tacnu.

Za glazuru: okoladu za kuvanje polomiti na kockice, sraviti je u šerpu, dodati ulje i otopiti na pari. Glazurom preliti tortu. Ostaviti da se glazura ohladi i stegne.

Tortu seci na parcad željene velicine, servirati i poslužiti.

Savet

Torta je veoma ukusna i sona. Davno sam je pravila i reših da je napravim za svoj roendan koji je bio 19.septembra. Recept ove predivne torte delim sa vama, drage moje kulinarke. Provereno dobar recept. Jena je od onih starih, dobrih torti. Nadam se da e se i vama dopasti. Pozdravljam vas drage moje. Puno pozdrava svima

u redakciji, kao i svim korisnicima našeg prrdivnog portala Recepti.com.