

# **Žerbo torta**



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

## **Sastojci**

### **Za koru (x3):**

- **4**belanca
- **4** kaškešecera
- **100** gmlevenih oraha
- **1** kašika brašna
- **par** kapilimunovog soka
- **1** prstohvat soli

### **Za karamel preliv:**

- **250** gšecera
- **40** gputera

### **Za prvi fil:**

- **125** gcokolade
- **125** gputera

### **Za drugi fil:**

- **12**žumanaca
- **12** kašikašecera
- **100** gcokolade
- **2** kašikeskuvane kafe

- 250 gputera

## Priprema

Napraviti 3 kore tako što se dobro umute belanca sa prstohvatom soli, a onda postepeno dodaje šefer da se dobije cvrst šam. Dodati limunov sok i još malo mutiti. Iskljuciti mikser i umesati orahe i brašno. Kore peci na 180°C oko 15-20 minuta.

Ranije sam je pravila okruglu tortu od 3 kore. Ovaj put sam ispekla koru od 9 belanaca i pekla je u velikom plehu od rerne pa podelila na 3 kore.

Sledeći korak, ujedno i najtezi, je napraviti karamel preliv. Pokvasiti vodom deblju šerpu, sipati šefer i 2,5 kašike vode pa na jacoj vatri pustiti da vri, a kad pocne polako da na dnu žuti smanjiti vatru na umerenu i mešati tako što šefer sa ivica prebacujete na sredinu šerpe.

Kada šefer bude karamelisan i bez grudvica dodati puter i mešati dok se ne rastopi i sve izjednaci. Šefer ne sme da izgori i bude jako taman jer ce biti gorak. Odmah premazati sve tri kore. To raditi brzo jer se brzo i stegne. Ko nije vican najbolje da za svaku koru posebno karamelise šefer. Nije bitno da bude idealno razmazan. Puter dodajem da bi se karamel lakše razmazivao.

Umutiti maslac i rastopljenu cokoladu, malo prohладити па premazati svaku koru trecinom fila.

Žumanca i šefer umutiti mikserom pa staviti na paru da se kuvaju. Možete kuvati i direktno na ringli na 1,5 stalno mešajuci, taj savet sam dobila od jednog starog poslasticara. I na pari i direktno ma ringli kuvace se oko 12-15 minuta, a rezultat je isti.

Na samom kraju dodati cokoladu i kafu i mešati da se istopi i izjednaci. Stavila sam instant kafu, a može i obicna crna. Fil je gotov kad varjaca ostavlja vidljiv trag na dnu šerpe.

Ostaviti fil da se ohladi tj. bude mlak a onda mu dodati maslac sobne temperature i dobro mikserom mutiti. Ohladiti ga u frižideru.

Svaku koru premazanu prvim filom premazati i drugim filom slažuci ih jednu na drugu.

Ostatkom krema premazati tortu sa svih strana i na vrhu.

Po želji ostaviti malo krema i dodati mi još malo otopljenе cokolade pa špricom ukrasiti tortu.

Može se ukrasiti i posipanjem sa mlevenim orasima, po želji.

Tortu ostaviti u frižider da se dobro stegne i ohladi.

S obzirom da su kore prelivane karamelom tortu je najbolje napraviti 2-3 dana ranije kako bi se lakše sekla.

Tortu secem nožem koji prethodno stavim pod mlaz vrele vode i onda lagano prolazi kroz karamel koji je od stajanja vec popustio.

## **Savet**

Žtorta je još jedan biser madjarskog poslasticarstva. Prava starinska, bogata, jaka torta izvanrednog ukusa. Mogu se videti i recepti sa žutim filom, ali u pravu Žerbo tortu u fil ide okolada. Uz malo više truda dobiete tortu koju možete izneti, kako se to esto kaže, i pred krunisane glave. Uglavnom se i pravi za posebne prilike i sveansti. Davno sam imala priliku da posetim u Budimpešti cuvenu Žerbo poslasticarnicu u ulici Vaci koja je prepuna ovako divnih torti i kolaa.