

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:

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

- 250 g putera

Priprema

Napraviti 3 kore tako što se dobro umute belanca sa prstohvatom soli, a onda postepeno dodaje šećer da se dobije cvrst šam. Dodati limunov sok i još malo mutiti. Isključiti 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 najteži, je napraviti karamel preliv. Pokvasiti vodom deblju šerpu, sipati šećer 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 šećer sa ivica prebacujete na sredinu šerpe.

Kada šećer bude karamelisan i bez grudvica dodati puter i mešati dok se ne rastopi i sve izjednaci. Šećer 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 šećer. Nije bitno da bude idealno razmazan. Puter dodajem da bi se karamel lakše razmazivao.

Umutiti maslac i rastopljenu cokoladu, malo prohladiti pa premazati svaku koru trecinom fila.

Žumanca i šećer umutiti mikserom pa staviti na paru da se kuvaju. Možete kuvati i direktno na ringli na 1,5 stalno mešajući, 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 otopljene 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 već popustio.

Savet

Žtorta je još jedan biser mađjarskog 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 dobiете tortu koju možete izneti, kako se to esto kaže, i pred krunisane glave. Uglavnom se i pravi za posebne prilike i sveanosti. Davno sam imala priliku da posetim u Budimpešti cuvenu Žerbo poslasticarnicu u ulici Vaci koja je prepuna ovako divnih torti i kolaa.