

Nugat višnja torta



težina: **srednje**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Kore:

- **16**belanaca
- **16** kašikašecera
- **16** kašikamlevenih pecenih lešnika
- **4** kašikebrašna

Fil:

- **16**žumanaca
- **350** gšecera u prahu
- 2bele mlecne milka cokolade
- **300** gmaslaca
- **100** gmaslaca ili margarina
- **100** gdrobljenih pecenih lešnika

I još:

- **300** gslatke pavlake
- **2** dlkisele pavlake
- **100** gnugat mlecne cokolade (poput milka noisette)
- **2** kašikešecera u prahu
- **300** gvišanja (svežih ili zamrznutih)

Za ukrašavanje:

- **150 g** šlag kreme od cokolade
- **po potrebi** ukrasne mrvice

Priprema

Najpre pripremate 4 kore. Za jednu koru, umutite 4 belanca, postepeno dodajte 4 kašike šecera, sve vreme muteci. Varjacom dodajte 4 kašike mlevenih lešnika i 1 kašiku brašna.

Sipajte u kalup za tortu precnika 28cm i pecite oko 12 minuta na 200 stepeni. Postupak ponovite još 3 puta tako da dobijete 4 kore.

Za fil umutite žumanca sa šecerom u prahu i onda skuvajte na pari. U vreo fil dodajte izlomljenu belu cokoladu i mešajte dok se ne istopi, pa ohladite fil. Potom dodajte penasto umucen maslac ili margarin i drobljen lešnik. Ujednacite masu.

Prvu koru premažite sa prvom trecinom fila od žumanaca, stavite polovinu oceenih višanja, pa preko njih polovinu umucene slatke pavlake.

Stavite drugu koru, premažite sa drugom trecinom fila od žumanaca, preko njega stavite i ostatak umucene slatke pavlake. Potom istopite nugat cokoladu i sjedinite je sa kiselom pavlakom i šecerom u prahu. Dobro promešajte da dobijete ujednacenu masu.

Stavite i trecu koru na prethodno premazane dve, pa je premažite filom od slatke pavlake i nugat cokolade. Preko ovog fila stavite ostatak višanja.

Odložite tortu na 10-15 minuta u frižider, izvadite je i premažite ostatkom fila od žumanaca i preklopite cetvrtom korom.

Tortu ukrasite po želji. Možete koristiti bilo koji šlag ili ukrasiti oceenim višnjama. Ja sam koristila cokoladni šlag krem koji sam umutila sa mlekom po uputstvu sa kesice.

Torta je vrlo ukusna i izdašna. Za ovu priliku je poslužila kao roendanska torta. Prijatno!

Savet