okoladna torta (63)

težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za kore:

- **15**belanaca
- **15 kašika**šecera
- **15 kašika**lešnika
- **3 kašike**brašna
- **15 kašika**mlevenog keksa

Za fil:

- **15**žumanaca
- **1 l**mleko
- **3 kesice**pudinga od vanile
- **6 kašika**šecera
- **250 g**šecera u prahu
- **250 g**maslaca
- **50 g**mlecne Milka cokolade
- **100 g**bele Milka cokolade
- **50 g**cokolade za kuvanje
- **150 g**plazma keksa
- **150 g**lešnika

Za dekoraciju:

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

Priprema

Za kore: Mikserom umutiti 5 belanaca sa 5 kašika šecera. Zatim, mikser iskljuciti, umešati 5 kašika prepecenog, samlevenog lešnika, 5 kašika mlevenog keksa i 1 kašiku brašna i lagano sjediniti rucnom žicom za mucenje. Smesu uliti u pleh obložen pek-papirom i peci u dobro zagrejanoj rerni na 180 stepeni 20 minuta. Na isti nacin ispeci još 2 kore. Sve tri pecene kore ostaviti da se dobro ohlade.

Mikserom umutiti žumanca sa šecerom u prahu i skuvati ih na pari. Ostaviti da se smesa ohladi. U šerpu usuti 800 ml mleka i staviti na vatru da provri. Zasebno, u 200 ml hladnog mleka razmutiti puding i šecer i ukuvati u vrijuce mleko. Kad dobije potrebnu gustinu, skloniti sa vatre i ostaviti da se dobro ohladi. Mikserom umutiti maslac, dodati ohlaen fil od pudinga, fil sa žumancima i sve dobro umutiti mikserom. Umešati seckanu cokoladu za kuvanje, seckanu belu Milka cokoladu, seckanu mlecnu Milka cokoladu, lomljeni plazma keks, seckan, prepecen lešnik i sve izmešati špatulom.

Finalni postupak: Na tacnu staviti koru, zatim naneti fil. Preklopiti drugom korom i premazati je filim. Završiti trecom korom i celu tortu premazati istim filom.

Dekoracija: okoladu za kuvanje polomiti na kockice, staviti u šerpu, dodati ulje i otopiti na pari. Glazurom preliti tortu i ostaviti u frižider da se stegne.

Savet

Probajte, neete se pokajati. Prijatno!