

Praznik torta



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kore:

- **9**jajeta
- **9 kašika**šecera
- **9 kašika**mlevenih oraha
- **3 pune kašike**brašna
- **1**pomorandže - sok

Prvi fil:

- **300 g**mlevenih oraha
- **60 ml**vrućeg mleka
- **200 g**maslaca
- **100 g**crne čokolade
- **1**pomorandža (sok i rendana kora)
- **3** žumanca
- **1**belance
- **100 g**kristal šećera
- **100 g**prah šećera

Drugi fil:

- **500 ml**slatke pavlake
- nekoliko kapi ekstrakta butter vanile
- **100 g**cokolade sa ukusom kafe
- **150 g**margarina

Priprema

Kore: Umutiti tri belanca u cvrst sneg potom postepeno dodavati kašiku po kašiku šecera. Potom dodatavati jedno po jedno žumance i sjediniti mikserom. Iskljuciti mikser. Smesi dodati 1 kašiku brašna i 3 pune kašike oraha pa špatulom lagano ujediniti masu. Ugrejati rernu na 200 C. Obložiti okrugli pleh papirom za pecenje (nije potrebno dodatno podmazivati) i staviti koru da se pece. Postupak ponoviti još dva puta (ispeci tri ovakve kore).

Fil I: orahe prebaciti u dublji sud, preliti ih sa 60 ml mleka pa promešati kašikom da se sve ujedini ravnomerno, orasima dodati 100g prah šecera i umutiti mikserom. Na pari otopiti cokoladu (50 g mlecne, 50 g crne) i dodavati cokoladu postepeno masi pa sjediniti mikserom. Dodati omekšali maslac i umutiti. Sa strane umutiti 1 belance sa 5 kašika šecera u cvrst sneg pa dodati 2 umucena žumanca i sve sjediniti mikserom. Fil staviti u frižider. Fil 2: Umutiti slatku pavlaku sa ekstraktom (butter vanile) sa strane otopiti mlecnu cokoladu ili cokoladu sa ukusom kafe i dodati masi i umutiti. Omekšali margarin umutiti sa šecerom i sjediniti sa filom. Bice malo ree zbog vrole cokolade, ali ce se nakon što odstoji u frižideru znatno stegnuti.

Prvu koru postaviti na tacnu i natopiti je sa sokom od ceene pomorandže pa je premazati filom od oraha, preko nje postaviti drugu koru koju isto natapamo sokom pomorandže pa preko nje filujemo belim filom, tortu zatvaramo trecim korom natopljenom sokom i premazujemo je sa preostala dva fila (oba fila pomešati).

Tortu dekorisati rendanom cokoladom i mlevenim orasima.

Savet

Torta je izuzetno visoka i bogata kremom, krem od oraha možete zameniti i mlevenim lešnikom (kod osoba koje su netolerantne na orah) kao i korice jednako je lepa.