

Ohridska torta ili kraljicina torta



težina: **tesko**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **300** min

Sastojci

Korica:

- 15jaja
- 15 kašikasamlevenog grilijaža
- 15 kašikamlevenih oraha
- 3 kašicicekaka
- 3 vršne kašikebrašna
- 3 kesicepraška za pecivo

Grilijaž:

- 130 gšecera
- 120 gjezgra oraha

Sirup za zalivanje korica:

- 4 dlvode
- 200 gšecera

Karamel:

- 400 gšecera
- 2 dlvode
- 150 mlpavlake za kuvanje

Fil:

- **500 g**putera
- **1 šipk**avanile
- **10 ž**umanaca
- **200 g**šecera
- **500 g**seckanih oraha

Ganaš:

- **450 g**cokolade sa min 52%kakaa
- **350 ml**mlecne slatke pavlake
- **100 ml**pavlake za kuvanje

Ostalo:

- **300 ml**mlecne slatke pavlake

Priprema

Prvo napravite grilijaž jer on mora da stoji. Stavite u šerpu u na tipu vatru šećer da se otopi. Da bude zlatne boje kada se skroz otopi. Dodajte cela jezgra oraha i dobro promešajte. Izlijte na pek papir. Kada se stegne i prohladi, a to je za desetak minuta, sameljite sitno kao orahe. Ili u vodenici ili u multipraktiku. Umutite 5 jaja penasto da se dupliraju. Dodajte 5 kašika grilijaža, 5 kašika oraha, kašiku brašna, kašicicu kakaa i prašak za pecivo. Sve sjedinite. Pece se u okruglom kalupu od 28cm na 180 stepeni 20 minuta. I tako tri korice. Skuvati rei sirup od šecera i vode. Da vri 2 minuta. Hladne korice preliteri vrućim sirupom. Kolicina sirupa je idealna za sve tri korice. Pustiti da potpuno upiju korice. Za fil prvo napraviti karamel. Staviti šećer u suhu šerpu i otapati da bude zlatne boje. Ne sme da zagori. Dodati vodu pa pažljivo kuvati na srednjoj vatri da se napravi gusta masa kao recimo otopljene bombone. To cete da vidite kad se skuva gust sirup i prohladi. Ako bude kao bombona super je. U to se doda pavlaka pa na ringlu. Kuvati dok ne postane masa kao za recimo preliv za sladoled. To treba da se prohladi. Žumanca na pari skuvati sa šećerom i vanilom. Klasika kao i za sve torte. Ohladiti da bude mlako pa dodati karamel. Na kraju dodati umućen puter. Kada se sve lepo sjedini dodati seckane orahe. Prvu i drugu koricu premazati filom. Trecu koricu premazati umućenom pavlakom sa strane tanak sloj, a odozgo deblji. Preko ide ganaš. Pavlaka slatka neumućena i neutralna pavlaka se stave u šerpu sa lomljenom cokoladom na tihu vatru. okolada treba da se otopi skroz uz mešanje i da se masa dobro sjedini. Prelijte tortu odozgo. Pospite šakom ili dve mlevenih oraha. Porrajte i jezgra oraha.

Savet

uvena Ohridska torta ili kako je zovu drugaije Kraljiina torta jer je bila jedna od omiljenijih torti kraljice Marije. Kao i kod mnogih torti svi imaju "original" recept. Tako sam i ja dobila od jednog vrsnog kuvara iz Ohrida dve varijante. Original i savremeni original. Tako mi je i objasnio. Savremeni original se razlikuje samo u sloju

pavlake. Obino spremam bez, ali sada sam baš htela za Boži ovu savremeniji varijantu