

Božija torta



Sastojci

Za testo:

- 4 jajeta
- 2 kašike vrele vode
- 150 g šećera
- 1 vanilin šećer
- 25 g pšenice brašna
- 2 ravne kafene kašičice praška za pecivo
- 174 g mlevenih lešnika
- 3 kašike ovsenih pahuljica
- 1 kašika viskija
- 1 kašika amareta

Za fil:

- 2 kašike viskija
- 1 kašika amareta
- 100 g rendane čokolade
- 500 ml slatke pavlake
- 2 pakovanja učvršćivaca za šlag

Za premazivanje:

- 250 ml slatke pavlake
- 1 pakovanje učvršćivaca za šlag
- 1 vanilin šećera

Za ukrašavanje:

- 30 g rendane cokolade

Priprema

Za testo: Penasto umutiti jaja i vodu mikserom, pomešati šećer i vanil šećer i umutiti. Izmešati brašno sa praškom za pecivo, sa ovsenim pahuljicama i mlevenim lešnicima. Na kraju umešati viski i amareto.

Testo sipati u kalup i peći na temperaturi od 180 C.

Izvaditi biskvit, ohladiti ga i zatim preseći po horizontali. Donju koru staviti na tanjir za tortu.

Za fil: izmrviti gornju koru, pomešati je sa viskijem, amaretom i rendanom cokoladom.

Umutiti slatku pavlaku sa ucvršćivacem za šlag i dodati u nju mešavinu sa mrvicama i premazati je po kori.

Za premazivanje: Umutiti slatku pavlaku sa ucvršćivacem za šlag i vanil šećerom, premazati preko šlaga sa mrvicama i ostaviti oko 1–2 sata na hladnom.

Ukrasiti sa rendanom cokoladom.