Posna grilijaš torta

Sastojci

Grilijaš:

- 300 g šecera kristala
- 300 g oraha
- 5-6 kapi ulja

Kore:

- 400 g brašna
- 1/2 kašicice soli
- 10 kašika šecera kristala
- 1 kesica sode bikarbone
- 3 kašike ulja
- 2,5 dl piva
- 200 g meda

Fil:

- 10 kašika gustina
- 1 l sojinog mleka
- 300 g šecera
- 250 g cokolade posne
- 250 g margarina

Priprema

Pripremiti posudu u koju ce se izruciti vruc grilijaš, nasuti vrlo malo ulja i rukom rastrljati u tankom sloju po celoj površini, da se grilijaš ne zalepi za nepremazane delove.

Staviti šecer u šerpu i na srednjoj tempereturi ga karamelizovati, da se potpuno istopi i dobije lepu boju. U rastopljen šecer sipati orahe i brzo promešati, da rastopljena masa, obavije orahe sa svih strana. Tako vrucu masu odmah preruciti u uljem podmazanu posudu i ostaviti da se ohladi. U brašno dodati so, šecer, sodu bikarbonu, ulje, pivo i med i sve umutiti mikserom.

Izruciti u uljem podmazan i brašnom posut pleh (36 x 36 cm) i peci u zagrejanoj rerni 15 minuta na 180 C.

Pošto sam htela da torta bude uska i duga, za „rolat" tacnu, sekla sam koru na tri dela, širine po 12 cm. Zatim sam svaki deo horizontalno rasekla na pola, tako da sam dobila 6 tankih korica.

Za tortu vecih dimenzija, masa se može podeliti na dva dela i peci 2 kore u manjem plehu, pa rasecanjem dobiti 4 korice. Kolicina sastojaka se može srazmerno povecavati i smanjivati, zavisno od velicine torte.

U 2 dl sojinog mleka razmutiti gustin, a 8 dl sojinog mleka skuvati sa šecerom u posudi sa duplim dnom. Skinuti sa plotne i u tankom mlazu nalivati razmucenu masu u vrelo mleko, neprestano mešajuci. Vratiti na toplu plotnu i kuvati fil oko 1-2 minuta, da se zgusne. U topao fil dodati izlomljenu cokoladu i još malo mešati, da se sve sjedini. Ostaviti da se fil hladi, povremeno mešajuci, da se po površini ne hvata korica.

Umutiti penasto margarin i dodavati ohladjen fil, pa sve izjednaciti.

Hladan grilijaš rukom razlomiti i stavljati po malo u avan, pa ga tuckom istucati.

Nafilovati prvu koru i po celoj površini preko fila posuti istucan grilijaš. Staviti drugu koru i isti postupak ponavljati, dok se sve ne nafiluje. Filom premazati tortu odozgo i okolo, pa odozgo obilno posuti ostatkom grilijaša.

Tortu napraviti dan ranije, pre služenja i ostaviti da odstoji na hladnom mestu, da se korice i fil sjedine.

Recept je poslala Dragica Lovcevic. Šabac.