

Žarbo šešir torta



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Za kore:

- 20 belanaca
- 480 g šećera u prahu
- 400 g lešnika
- 4 kašičice ulja
- 4 kašičice brašna

Glazura od šećera:

- 200 g šećera

Braon fil:

- 200 g čokolade
- 200 g putera
- 100 g šećera u prahu
- 2-3 kašike šećera u prahu

žuti fil

- **20** žumanaca
- **20 kašika**šecera u prahu
- **500 g** margarina
- **3 - 4 kašice** nes kafe

Priprema

I kora (kalup precnika 28 cm): umutiti sneg od 7 belanaca, 140 g šecera, 100 g lešnika, 1 kafenu kašicicu ulja, 1 kafenu kašicicu kakaoa i 1 kafenu kašicicu brašna. Masu sipati u podmazan i brašnom posut kalup. Koru peci 15 – 20 minuta na 150 stepeni. II kora pravi se isto kao i prva. III kora (kalup precnika 22 cm): umutiti 3 belanceta, 100 g šecera, 100 g lešnika, 1 kafenu kašicicu ulja, 1 kafenu kašicicu kakaoa, 1 kafenu kašicicu brašna. Masu sipati u podmazan i brašnom posut kalup. Koru peci 15 – 20 minuta na 150 stepeni. IV kora pravi se isto kao i treća. GLAZURA OD ŠEERA: na tihoj vatri propržiti 200 g šecera i u tankom sloju namazati sve četiri kore. Kada se glazura ohladi, izlupati je zaobljenom stranom kašike, da bi se torta lakše sekla. BRAON FIL: 200 g istopljene cokolade dodati u 200 g penasto umucenog putera i 100 g prah šecera. Kad se fil ohladi, ponovo ga dobro izmutiti. Namazati svaku koru i ostaviti malo fila za šaranje. U fil za šaranje dodati još 2 – 3 kašice prah šecera. ŽUTI FIL: 20 žumanaca penasto umutiti, dodati 20 kašika prah šecera i kuvati na pari. Fil dobro ohladiti. Penasto umutiti 500 gr margarina, dodati ohlaen fil i 3 – 4 kašice nes kafe. Filovati sve kore, ostaviti malo za ukrašavanje spolja.

Savet