

## *Klavir torta*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 18 jaja
- 17 kašika šecera
- 16 kašika oraha
- 6 štangli cokolade
- 17 kašika brašna
- 400 g butera
- 250 g šecera
- 200 g oraha
- 1/2 l mleka
- 10 kašika šecera u prahu
- 2 kesice vanilin-šecera
- malo ruma

### **Priprema**

Umutiti 8 žumanaca sa 8 kašika šecera. Dodati 16 kašika mlevenih oraha, 2 štangle strugane cokolade, 5 kašika brašna i na kraju cvrsto ulupan sneg od 8 belanaca i 3 kašike šecera. Peci u šerpi od 6-7 litara. Ohla?enu tortu preseći na dva dela.

U vecem cetvrtastom plehu ispeci 2 patišpana od po 3 jajeta, 3 kašike šecera i 3 kašike brašna.

Tamni nadev: 400 g butera penasto umutiti. Zasebno, na tihoj vatri umutiti 4 cela jajeta sa 250 g šecera i 4 štangle cokolade. Dodati 200 g samlevenih oraha.

Beli nadev: 6 kašika brašna razmutiti u malo mleka, pa zakuvati u ostatak od pola litra mleka. Ostaviti da se prohladi, pa umešati 400 g prethodno umucenog butera. Polovinu ove mase dodati u tamni nadev, a u beli dodati 10 kašika šecera u prahu i 2 kesice vanilin-šecera.

Sastavljanje torte: Prvu polovinu torte premazati belim nadevom. Patišpane poprskati rumom i premazati ih tamnim nadevom. Patišpan iseci u pantljike široke 2 santimetra. Prvu pantljiku uviti kao rolat i staviti na sredinu torte, a ostale pantljike uvijati oko nje, dok se ne pokrije cela kora. Ponovo premazati belim nadevom, pa odozgo staviti drugu kora. Spolja premazati tamnim nadevom.