

Danilova nutella torta



težina: **srednje**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za kore:

- 20 belanaca
- 20 kašika šecera
- 20 kašika brašna
- par kapi sirceta

Za fil:

- 20 žumanaca
- 20 kašika šecera
- 16 kašika brašna
- 1 l mleka
- 500 g margarina (ili putera)
- 100 g čokolade za kuvanje
- 400 g Nutelle
- 300 g celih oraha

Priprema

Od 10 belanaca, 10 kašika šecera i 10 kašika brašna i par kapi sirceta ispeci 3 korice na pek papiru 7-8 minuta na 200 C. Na taj način ponoviti postupak i sa preostalim 10 belanaca.

20 žumanaca pomešati sa 20 kašika šecera, posebno 16 kašika brašna sa malo mleka kako ne bi bilo previše gusto, zatim to sjediniti. Ostatak mleka staviti kuvati, pa kada provri umešati smesu od žumanaca i kuvati na

laganoj vatri dok se ne zgusne, ali mesati bez prestanka kako vam se ne bi napravile grudvice.

U ohlaen fil dodati 500 g margarina i podeliti ga na dva dela. U I deo dodati nutellu i cokoladu prethodno rastopljenu na pari, pa dobro mikserom izmešati. II deo: 300 g celih oraha propržiti u tiganju da porumene, zatim ih staviti u kesicu i izlupati cekicem za meso. (ne previše). Dodati ih udrugi deo fila. Filovati kora-nutella fil-kora fil sa orasima-kora... ponavljati dok se ne potroše sve kore, završiti filom sa orasima, a okolo je premazati filom od nutelle. Torta je ovom prilikom ukrašena, po Danilovoj želji, figurom njegovog omiljenog pevacu, Michael Jacksona koji je napravljen od fondana :), okolo je premazana šlagom.

Savet