

Posna reforma



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Kora x3:

- **250 g** brašna
- **10 kašika** šećera kristala
- **1 kesica** praška za pecivo
- **0,7 dl** ulja
- **2,5 dl** kisele vode
- **8 kašika** mlevenih oraha
- **50 g** čokolade za mesnju

Natapanje kora:

- **1/2** pomorandže - sok za svaku koru

Fil:

- **10 kašika** pudinga od vanile
- **1 l** sojinog mleka
- **300 g** šećera
- **1 kesica** vanilin šećera
- **200 g** čokolade posne
- **250 g** margarina
- **200 g** oraha mlevenih

Poparavanje oraha:

- 2 dl sojinog mleka
- 3 kašike šećera

Glazura:

- 100 g čokolade posne
- 30 g margarina
- 3 kašike šećera kristala
- 3-4 kašike vode obične

Ukrašavanje:

- 100-150 ml slatke biljne pavlake
- 2 kašike kakaoa

Priprema

Izmešati suve sastojke - brašno, prašak za pecivo, mlevene orahe i šećer, pa dodati ulje, kiselu vodu i omekšalu čokoladu i sve sjediniti. Izručiti u uljem podmazan i brašnom posut pleh (35x25 cm) i peći u zagrejanj rerni 15-20 minuta na 180 C. Ispeći još dve ovakve kore (sastojci su navedeni za jednu koru).

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

Staviti 2 dl sojinog mleka i 3 kašike šećera kristala da provri i preliteri mlevene orahe, mešajući da se popare, pa ostaviti da se ohlade.

Umutiti penasto margarin i dodavati ohlaen fil i ohlaene poparene orahe, pa sve izjednaciti.

Nafilovati kore, koje pre filovanja natopiti sa po 1/2 isceenog soka od pomorandže. Filom premazati i tortu okolo.

Skuvati glazuru od čokolade, margarina, šećera i vode na tihoj vatri, mešajući. Toplu glazuru preliteri preko torte.

Umutiti slatku pavlaku sa kakaom i špicem ukrasiti tortu.

Savet