

## **Kremisimo torta**



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Kora:**

- **10**jaja (belanca)
- **18** kašikašecera
- **1** kašikasirceta
- **100** gmlevenih oraha
- **3** kašikebrašna

#### **Fil:**

- **10**žumanaca
- **8** kašikašecera
- **4** kašikebrašna
- **4** kašikegustina
- **1**puding od vanile
- **1**lmleka
- **1,5**margarin
- **250** gšecera u prahu

#### **Još je potrebno:**

- **100** gmlevenog prženog lešnika
- **100** gmlevenog prženog oraha
- **400** gmlecne cokolade
- **2-3** dlslatke pavlake

## **Priprema**

Umutiti belanca u crvst sneg pa dodati šecer i sirce i sve zajedno umutiti mikserom. Zatim dodati orahe i brašno pa polako promešati varjacom. Koru peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni.

Umutiti žumanca sa šecerom, pa dodati brašno, gustin i puding. Od 1 l mleka oduzeti onoliko koliko je potrebno da se ova smesa razmuti. Ostatak mleka staviti da prokljuca pa u njega ukuvati umucena žumanca, a zatim ostaviti da se ohladi. Umutiti margarin sa šecerom u prahu pa ga sjediniti sa ohladjenim filom.

Fil podeliti na tri dela. U jedan deo dodati lešnik, u drugi orahe, a u treći 100 g otopljene cokolade.

Preko kore namazati fil sa lešnikom, a zatim preko fila sipati 100 g otopljene cokolade.

Ostaviti na hladnom da se cokolada stegne (ne sasvim) pa namazati cokoladni fil. Preko ovog fila se takoe stavlja 100 g otopljene cokolade. Ostaviti da se cokolada stegne pa namazati i fil sa orasima. I preko ovog fila ide 100 gr otopljene cokolade. Celu tortu premazati umucenom slatkom pavlakom.

Deo torte na slici (dvorca) pored ove kremisimo torte je bila i krem torta sa malinama - recept Verice Nikolic...

## **Savet**