

Badem torta sa cokoladom



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **200** min

Sastojci

Kora (x3):

- 10 belanaca
- 20 kašika šecera
- 1 kašika sirceta
- 10 kašika prženog mlevenog badema
- 3 kašike prezli

Fil I:

- 30 žumanaca
- 20 kašika šecera
- 3 kašike gustina
- 2 kašike brašna
- 1 kesica pudinga od vanile
- 700 ml mleka
- 500 g margarina
- 250 g šecera u prahu
- 200 g čokolade
- 150 g prženog mlevenog badema

Fil II:

- 500 ml slatke pavlake
- 200 g čokolade
- 150 g prženog mlevenog badema

Ganaš krem:

- 300 ml slatke pavlake
- 300 grcokolade

Priprema

Umutiti belanca pa dodati šećer i cvrsto umutiti, pa dodati sirce i sve mutiti mikserom. Zatim dodati badem i prezle i polako promešati varjacom.

Smesu sipati u podmazan i brašnom posut pleh (ili preko pek papira) i peci u rerni zagrejanj na 220 stepeni. Napraviti tri ovakve kore.

Žumanca umutiti sa šećerom, pa dodati gustin, brašno, puding u prahu i 1 dl mleka. Sve zajedno sjediniti, pa kao puding ukuvati u 6 dl mleka. Fil ostaviti da se ohladi. Margarin penasto umutiti sa šećerom u prahu, pa sjediniti sa ohlaenim filom. Zatim dodati otopljenu cokoladu i badem.

Umutit slatku pavlaku pa dodati izrendanu euroblok cokoladu i badem.

Filovanje: Preko prve kore premazati polovinu prvog fila...

...pa preko premazati polovinu drugog fila.

Staviti drugu koru, pa opet polovinu prvog fila i preko polovinu drugog fila.

Staviti i trecu (poslednju) koru. Preko nje premazati 2-3 kašike prvog fila (odvojimo toliko prilikom filovanja torte). I na kraju staviti GANAŠ KREM: Slatku pavlaku zarezati do kljucanja pa dodati cokoladu. Mešati dok se cokolada ne otopi. Ostaviti da se ohladi, pa preliti preko gotove torte. Posuti seckanim bademom...

Umesto badema može se stavljati lešnik...

Savet