# *Opera*



težina: **tesko**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

## Sastojci

**Za koru:**

- **5** jajeta
- **5**belanaca
- **200 g**bademovog brašna
- **80 g**kristal šecera
- **120 g**šecera u prahu
- **70 g**brašna
- **50 g**otopljenog putera

**Za prelivanje kora:**

- **200 ml**vode
- **3 supene kašike**kristal šecera
- **nekoliko listova**mente svežih

**Za fil od putera sa kafom:**

- **6**žumanaca

- **250 g**putera
- **6 kašika**šecera u prahu
- **120 ml**vode
- **3 kašike**kristal šecera
- **1 kafena šoljica**ekstrakta kafe (soluble kafe)

**Ganaš od crne cokolade:**

- **280 gMenaž cokolade**
- **250 ml**tecne pavlake
- **100 g**putera

**Glasaz (miroire) za zadnju koru:**

- **200 gMenaž cokolade**
- **150 ml**tecne pavlake
- **50 g**putera

## Priprema

Postupak pravljenja kora: U posudi u kojoj cete mutiti kore staviti cela jaja, belanca i šecer i dobro umutiti da bude penasto, dodati bademovog brašna, brašna i otopljenog putera. Sipati u pleh i peci na 200°C 15-20 minuta.

Postupak pravljenja fila sa ekstraktom kafe: Staviti vodu sa šecerom da provri, pustiti da vri 5 minuta, dodati jednu šoljicu ekstrakta jake kafe i skloniti sa vatre. Umutiti žumanca sa šecerom, a u drugoj posudi umutiti penasto puter, pa polovinu sirupa sa kafom dodati u žumanca, a polovinu u puter, ali sve to sipati postepeno i na kraju sjediniti žumanca i puter.

Kada kora bude pecena sacekati da se malo prohladi, preseci je na tri dela, mada može i na dva, ja sam u ovom slucaju uradila dve kore, pa je preliti sirupom koji ste napravili sa mentom.

Pripremiti ganaš od cokolade i na kraju kada tortu nafilujete glasaz miruar da bi ste njime prelili zadnju koru. Torta se filuje na sledeci nacin: kora-ganaš od cokolade-fil od putera, žumanaca i kafe i na kraju na zadnjoj kori glasaz miruar.

## Savet

Sirup kojim prelivate korice ne kuvati puno, samo da provri pa ubacite sveže listove mente i prelijte korice.