

Grčka kraljica torta



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za kore:

- 20 belanaca
- 20 kašika šecera
- 8 kašika brašna
- 8 kašika mlevenih lešnika

Za fil:

- 20 žumanaca
- 20 kašika šecera
- 8 kašika brašna
- 1 mleka
- 250 g margarina
- 125 g butera
- 150 g šecera u prahu
- 300 g lomljene plazme
- 250 g milka čokolade sa jagodom
- 100 g milka čokolade sa lešnicima
- 100 g mlevenih lešnika

Za dekoraciju:

- 300 g šlaga

Priprema

Priprema kora (ispeci 4 kore), 5 belanaca umutite mikserom i cim postanu cvrsta postepeno dodavajte 5 kašika šecera. Dodajte 2 kašike brašna i 2 kašike mlevenih lesnika, pa lagano sve umešajte. Sipati pripremljenu smesu u kalup postavljen masnim papirom (moj kalup je 28 cm). Stavite peci u zagrejanu rernu na 180 stepeni dok lagano ne porumeni. Ispeci još tri kore.

Fil: Umutite žumanca, šecer, brašno i malo mleka, a ostatak mleka stavite kuvati. U provrelo mleko dodajte pripremljene sastojke i kuvajte na laganoj vatri dok ne postane gusto. Ostavite da se ohladi. Dodajte margarin i buter sobne temperature koji ste prethodno umutili sa šecerom u prahu. Umešajte varjacom lomljenu Plazmu, mlevene lešnike, iseckanu cokoladu, bitno je da je fil sasvim ohlaen da ne topi cokoladu.

Reati kora-fil-kora-fil-kora-fil-kora-šlag.

Ukrasite po želji! Prijatno!

Savet

Svi su bili oduševljeni sa tortom, velika je i teška, probajte.