

Diplomatska torta



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Za 3 kore:

- 12 belanaca
- 12 **kašika**šecera
- 300 gmlevenih oraha
- 3 **kašice**brašna

Za beli fil:

- 500 mlslatke pavlake
- 6 **kašika**šecera u prahu

Za žuti fil:

- 5žumanaca
- 5 **kašika** šecera
- 450 mlmleka
- 4 **kašike**brašna
- 125 gmargarina
- 100 gbele cokolade

Za braon fil:

- 7žumanaca
- 7 **kašika**šecera

- 150 g cokolade
- 125 g margarina

Priprema

Pre početka izrade kora proveriti da li su svi instrumenti, posudje i pomagala suvi, jer, ukoliko nisu, belanca se neće umutiti, a samim tim ni kora neće ispasti kako treba. Umutiti 4 belanceta u cvrst sneg u dodavanje 4 kašike šecera.

U umucena belanca dodati 100g mlevenih oraha i 1 kašicicu brašna. Lagano umešati varjacom.

Lagano presuti i kalup za pecenje obložen papirom za pecenje, izglacati smesu i peci u zagrejanj rerni na 200C 10-15 minuta. Moj kalup za pecenje je precnika 28cm.

Gotovu koru nožem odvojiti od oboda, i zajedno sa pek papirom staviti sa stane da se hladi. Postupak ponoviti još 2 puta za još 2 kore.

Za žuti fil: 350ml staviti da provri. Penasto umutiti žumanca sa šecerom, dodati 100ml mleka, pa postepeno dodavati 4 kašike brašna uz neprestano mucenje. Provrelo mleko skloniti sa vatre kada pocne da vri, pa mu postepeno dodavati prethodno pripremljenu smesu uz neprestano mešanje žicom. Dodati belu cokoladu i mešati dok se ne otopi, pa ostaviti da se hladi.

Za crni fil: Umutiti žumanca sa šecerom, pa staviti na paru da se kuva dok se ne zgusne uz lagano mešanje. Kada se zgusne, dodati 150g cokolade i mešati dok se ne rastopi, pa skloniti sa pare i ostaviti da se hladi.

Beli fil: Mutiti slatku pavlaku dok se ne krene da se pravi pena, pa dodavati 6 kašika šecera uz neprestano mucenje dok pavlaka ne postane cvrsta.

Umutiti razmekšali margarin, pa po 125g dodati crnom i žutom filu.

Umutiti. Sada su svi filovi spremni. Kore lagano odvojiti od papira za pecenje.

Prvo staviti koru.

Premazati je crnim filom.

Preko crnog fila premazati žuti fil.

A preko žutog, beli. Umesto što cete mazati preko žutog, možete donju stranu nove kore.

Premazati belim filom.

Pa je staviti direktno na žuti. Postupak ponoviti još 2 puta.

Preostalim belim filom (slatkim pavlakom) premazati celu tortu, pa je staviti u frižider da se stegne.

Dekorirati po želji. Torta nije preslatka, pa slobodno možete seci parčice srednje velicine. :)

Savet