Nugatela torta

Sastojci

Kora - (sastojci za dve kore):

- 280 g putera
- 280 g šecera
- 2 vanilin šecera
- 12 jaja
- 280 g mlevenih lešnika
- 180-200 g cokolade za kuvanje
- 2 supene kašike kakaoa

Fil:

- 250 g putera
- 200-250 g šecera u prahu
- 2 vanilin šecera
- 100 g cokolade
- 2 kafene kašicice kakaoa
- 4 jaja
- 1 kašiku ruma
- crveno voce (maline ili jagode ili višnje)

Priprema

Mikserom penasto umutiti puter, vanilin i 1/2 kolicine šecera. Dodavati jedno po jedno žumance , muteci stalno dok se masa ne ujednaci. Dodajte zatim kakao i otopljenu cokoladu, a na kraju mlevene lešnike.

Posebno umuti belanca te dodati ostatak šecera da bi dobili cvrst sneg. Lagano mešajuci sjediniti belanca sa prethodno umucenom cokoladnom masom.

Kalup za pecenje, podmazati, posuti brašnom ili koristiti papir za pecenje. Peci u prethodno zagrejanoj rerni na 200 stepeni 8 min, a zatim smanjiti temperaturu na 150 stepeni i peci jos 15-20 min.

Izvaditi iz rerne i kada se prohladi izruciti na podlogu (može se podeliti na dva dela tako da ukupno dobijete 4 kore).

Filovati kada se potpuno ohladi kora.

Ovo je postupak izrade svake kore posebno, dakle, kolicina sastojaka je podeljena na dva dela.

Fil: Penasto umutite puter, polovinu kolicine prah-šecera i vanilin, dodajte jedno po jedno žumance, zatim kakao, otopljenu cokoladu i rum.

U drugom sudu umutite belanca (sa prstohvatom soli) i preostalim prah-šecerom u cvrst sneg te lagano umešajte sa prethodno umucenom masom. Umucen fil ostavite u frižideru da se ohladi, a potom nafilujte tortu.

Po želji možete dodati jedan red crvenog voca (maline, jagode i sl.) Ukrasiti po želji.