

Nes torta sa orasima



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za koru:

- 7 belanaca
- 7 **kašika** šecera
- 150 goraha
- 1 **kašika** brašna

Za fil:

- 7 žumanaca
- 200 g šecera
- 2 **kašike** vruće vode
- 3 **kašice** nes kafe
- 1 **kesica** vanile
- 250 g margarina

Za šam:

- 100 g šlaga u prahu
- 1,5 dl mleka
- 2 **kašice** nes kafe

Priprema

Umutite šam od belanaca i postepeno dodajte šecer. Kada šam postane cvrst, lagano umešajte brašno i na kraju

predhodno prepecene i u blenderu sitno seckane orahe (ostavite 2-3 kašike) za ukras. Dno najvećeg pravougaonog pleha od rerne prekrijte pek papirom, rasporedite smesu i pecite u zagrejanoj rerni na 180 stepeni oko 20 minuta.

Za to vreme, u manjoj posudi mikserom penasto umutite žumanca sa šećerom, dodajte vruću vodu i tu posudu stavite u veću posudu sa vodom koja vri na šporetu. Kuvajte sve vreme mešajući dok ne počne da se zgušnjava. Sklonite sa vatre i u mlak krem dodajte margarin i sve zajedno umutite mikserom.

Odvojte na dva dela pa u jedan deo dodajte vanilu, a u drugi nes kafu koju ste rastvorili sa 2 kašičice vrele vode.

Umutite šlag sa mlekom i nes kafom rastvorene u vreloj vodi. Pecenu koru podelite uzdužno na tri dela i filujte: prva kora - krem sa vanilom - druga kora - krem sa nes kafom - treća kora - šlag Preko šlaga pospite ostatak orahe. Tortu dobro ohladite i poslužite.

Savet