

Nus plus torta



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za koru:

- **8jaja**
- **8 kašikašecera**
- **3 kašikebrašna**
- **1limun - rendana kora**
- **3 štanglerendane cokolade**
- **13 kašikamlevenih oraha**
- **2 kašikeulja**
- Za tamni fil:
 - **180 gmlevenih oraha**
 - **150 gprah šecera**
 - **po potrebi** mleka
 - **3 štanglecokolade**
 - **100 gputera**
 - Za svetli fil:
 - **1/2 lmleka**
 - **120 gšecera**
 - **125 gputera**
 - **4 kašike** gustina
 - **3 kesicevanilin šecera**
 - **1 cašacokoladne glazure**
 - **50 gpecenih lešnika**
 - **po željikandirana papaja**

Priprema

Pripremiti sastojke.

Izmiksati 8 žumanaca sa 8 kašika šecera. Dodati izrendanu koru od 1 dobro opranog limuna, 3 štangle izrendane cokolade, mlevene orahe, 2 kašike ulja i 3 kašike prosejanog brašna i rukom izmešati.

Umutiti cvrst sneg od 8 belanaca.

Belanca polako kašikom sjediniti sa žumancima, pa smesu sipati u pleh velicine 33x22 cm obložen papirom za pecenje i blago protresti smesu.

Peci u rerni zagrejanoj na 180 C, oko 25 minuta, u zavisnosti od rerne. Rernu ne otvarati za vreme pecenja, samo pred kraj cackalicom proveriti da li je patišpanj ispecen.

Koru podeliti na 2 dela.

Pripremiti tamni fil. Mlevene orahe i prah šecer popariti sa provrelim mlekom, tako da orasi i šecer dobro ogreznju, ali da masa ne bude retka, nego gusta. U ujednacenu smesu dodati 3 štangle cokolade, otopiti, izmešati i ostaviti da se dobro prohladi. U prohlaenu smesu dodati penasto umucen puter. Zatim pripremiti svetli fil. Od 1/2 l mleka odvojiti 4 kašike i umutiti 4 kašike gustina. Može se koristiti i brašno. Ostatak mleka staviti da provri, dodati šecer, vanilin šecer, pa polako dodati umucen gustin. Mešati na pari dok se ne zgusne. Kada se ohladi, dodati penasto umucen puter. Prvu koru premazati sa polovinom tamnog, pa preko svetlim filom. Staviti drugu koru i premazati je preostalim tamnim filom. Preko druge kore i tamnog fila treba staviti prepecene lešnike, pa preko pripremljenu cokoladnu glazuru.

Savet