

Parfe torta



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za koru:

- 4 jajeta
- 6 kašikašecera
- 3 kašike brašna
- 2 kašike Lino napitka (prah)
- 1/3 kesicepraška za pecivo

Za braon fil:

- 3 jajeta
- 4 kašikešecera
- 200 g cokolade
- 250 ml slatke pavlake
- 2 kašikešecera u prahu

Za beli fil:

- 3 jajeta
- 4 kašikešecera
- 100 g bele cokolade
- 1 kašicica ekstrakta vanile
- 150 g mlevenih lešnika
- 250 ml slatke pavlake
- 2 kašikešecera u prahu

Glazura:

- 200 g cokoladne glazure

Priprema

Za koru: Umutiti belanca sa šećerom u cvrst sneg, pa im dodati žumanca i sjediniti. Dodati pomešane sastojke, brašno, prašak za pecivo i Lino prah, pa umešati. Smesu izruciti u pleh za pecenje obložen papirom za pecenje i peci oko 15 minuta na 200 C.

Pecenu koru odvojiti od rubova pleha, ostaviti je na papiru za pecenje da se ohladi, pa tek onda odvojiti od njega.

Za braon fil: Umutiti jaja sa šećerom da zapeni, pa staviti na paru da se jaja skuvaju, dodati im cokoladu i mešati dok se ne otopi. Kuvati 10-ak minuta, a da ne provri, pa skloniti sa pare i ostaviti da se ohladi.

Za žuti fil: Umutiti jaja sa šećerom penasto, pa staviti na paru da se skuvaju. Dodati belu cokoladu, pa kuvati na pari takoe 10-ak minuta, ali da ne provri.

Umutiti slatku pavlaku 2 puta po 250 ml sa po 2 kašike šecera ili sve odjednom (ja sam mutila naravno sve zajedno, ali sam zbog sastojaka za filove pisala duplo. Podeliti na 2 dela, pa jedan dodati ohlaen braon fil, a u drugi žuti fil, sjediniti mikserom. U žuti fil, koji je sada postao beo dodati i lešnike, pa sjediniti.

Koru sa sve dnom vratiti u obruc (kalup). Na koru izruciti braon fil, zaglacati, pa dodati i beli fil. Poravnati, pa staviti da se hladi.

Ohlaenu tortu prelitati cokoladnom glazurom. Nju pripremiti po uputstvu sa ambalaže, pa ostaviti na par sati da se sve lepo stegne i rashladi.

Izvaditi tortu iz kalupa.

Seci, pa služiti.

Savet