Staklena reforma



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za kore:

- **20**belanaca
- **20 kašika**šecera u prahu
- **20 kašika**krupno mlevenih oraha
- **4 kašike**brašna

Za fil:

- **20**žumanaca
- **3**jajeta
- **20 kašika**šecera
- **250 g**cokolade
- **400 g**margarina ili putera

Za glazuru:

- **20 g**želatina
- **120 ml**vode
- **300 g**fruktoze
- **300 g**šecera
- **300 g**bele cokolade
- **150 g**margarina
- **200 g**kondezovanog mleka
- **po želji**boje za kolace

Priprema

5 belanaca umutiti u cvrst sneg postepeno dodavajuci šecer u prahu (5 kašika). Dodati mlevene orahe 5 kašika i 1 kašiku brašna Izmešati i uliti u kalup 28 cm na papir za pecenje. Peci na 200C. Postupak ponoviti još tri puta i ispeci cetiri kore ukupno.

Žumanca i cela jaja umutitit penasto sa šecerom i kuvati na pari. Kad je fil skuvan dodati cokoladu i sjediniti. Ostaviti da se ohladi. U ciniji mutiti margarin ili puter i postepeno dodavati fil. Umutiti da bude penasto (vazdušasto).

U kalup staviti jednu koru pa fil, ponovo koru i fil nastaviti do poslednje kore na koju ne mazati fil. Pokriti folijom i ostaviti par sati u frižideru da se ohladi. Izvaditi tortu iz kalupa i premazati je sa strane i od gore filom. Izravnati ivice torte da budu glatke. Vratiti u frižider dok se priprema glažura.

Priprema glazure: Stavite želatin u hladnu vodu. Prokuvajte fruktožu, šecer i vodu. Sklonite s vatre i u smesu dodajte želatin. Dodajte kondenzovano mleko. Prelijte preko cokolade i margarina i mešajte da mehurici sa vazduhom nestanu. Po želji podeliti glazuru u cinije i dodati boje. Glazuru koristite kad joj temperatura bude 32-35 stepeni.

Staviti pleh i u njega neku cašu ili manju ciniju. Na to staviti tortu. Prelivati glazurom u mlazu krenuvsi od sredine prema ivicama. Ostaviti da iskaplje i prebaciti na tacnu za posluženje. Dok prelivate glazurom tortu koristite tanjir kao podlogu za tortu. Lakše se posle prebaci torta na tacnu za posluženje. Do služenja držati u frižideru.

Savet