

okoladna-orah torta



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Za koru (x3):

- 2 belanceta
- 1 žumance
- 2 kašike mlevenih oraha
- 2 kašike brašna
- 1/2 kesice praška za pecivo
- 2 kašike fruktoze

Fil:

- 1 l mleka
- 3 žumanca
- 2 pudinga od vanile
- 3 kašike gustina
- 200 g čokolade
- 150 g mlevenih oraha
- 400 g šlag kreme
- 6 kašike fruktoze
- 150 ml vode

Za natapanje korica:

- 1 šolja vode
- 2 kašike ekstrakta vanile

Priprema

Za koru umutiti dva belanca pa kada zapene dodati dve kašike fruktoze i umutiti u cvrst šam. Smanjiti brzinu miksera pa dodati jedno žumance i umutiti. Isključiti mikser i dodati mlevene orahe, brašno i prašak za pecivo. Sjediniti kašikom i izliti u tepsiju sa pek papirom. Staviti u vec zagrejanu rernu na 180C. Korica brzo bude pecena. im požuti i dobije zlatnu boju, pecena je.

im stavite koricu da se pece odmah krenite sa pripremanjem druge korice jer meni je taman toliko vremena trabalo, dok se korica pece, umutiti drugu po istom principu, izvaditi pecenu koricu zajedno sa papirom, pažljivo staviti drugi papir, jer je tepsija vruca, rasporediti smesu i staviti da se pece i druga korica.

Prvu koricu odvojiti od papira i krenuti sa pripremom trece korice. Vodite racuna da vam cinija u kojoj mutite uvek bude potpuno cista i potpuno suva, kao i mutilice, da bi se belanca lepo umutila. Ispeci tako 3 korice.

Dok se korice hlade pripremamo fil: Najpre odojiti 150ml mleka i ostaviti, a strane, jer ce vam kasnije trebati za potapanje orahe.

Od ostatka mleka odvojiti još 150ml i njime umutiti žumanca, fruktozu, pudinge i gustin.

U ostatak mleka dodati 150ml vode i staviti da se greje. Kada pocne da kljuca uliti umucenu smesu i stalno mešati da se fil potpuno zgusti. Ostaviti na hladnom mestu i povremeno promešati da se ohladi.

Dok se fil hladi umutimo šlag kremu sa vodom i stavimo u frižider. Na šporetu stavimo metalnu rešetku (podmetac) pa na njoj šerpicu sa cokoladom da se na laganoj vatri otapa. Zagrejemo 150ml odvojenog mleka pa njime poparimo orahe.

Ohlaeni fil dobro umutimo mikserom, dodamo mu 5-6 kašika umucenog šlaga i sjedinimo da fil bude vazdušast.

1/3 fila sjedinimo sa poparenim orasima a u ostale 2/3 dodamo istopljenu cokoladu i umutimo mikserom.

Filovanje: staviti prvu koru pa blago natopiti mešavinom vode i vanile (možete zameniti i sokom od pomorandže), premazati polovinom cokoladnog fila, preko cokoladnog fila staviti umuceni šlag.

Zatim staviti drugu koru, natopiti blago, fil sa orasima, šlag...

Treca kora, natopljena, druga polovina cokoladnog fila i zatim dekorisati i celu tortu premazati šlagom. Ja sam preko cokoladnog fila stavljala šlag u obliku puslica i u šupljinama mlevene orahe, stranice špricem premazala šlagom i malo posula mlevenim orahom.

Filova ima jako puno tako da nemojte štedeti prilikom filovanja. Kada stavite sledeću koricu krajeve popunite čokoladnim filom kako bi torta bila čvršća.

Tortu ostaviti u frižideru da se lepo ohladi i stegne pa iseci veće, deblje parce (jer ja tanke i ne umem da secem kada je u pitanju torta) :D i uživati. :)

Savet

Torta je jakooooo ukusna i veoooooma kremasta. Korice se i ne oseću tako da je svaki zalogaj potpuno vazdušast, kremast i preukusan. Torta se svima veoma dopala i niko nije mogao da se zadrži na jednom parcu :) Prijatno :)