

# Torta Lena



## Potrebni sastojci:

### Fil:

- 700 ml punomasnog mlijeka
- 300 ml soka cijedene narandže
- 4 vrećice Dr. Oetker original pudinga ukus vanilija
- 200 g šećera
- 8 kom žumanjaka
- 150 g maslaca (sobne temp.)
- korica 1 narandže (naribana)
- 2 vrećice Dr. Oetker vanilin šećera
- 100 g mliječne čokolada
- 50 g čokolade za kuhanje

### Biskvit :

- 8 kom bjelanjaka
- 200 g šećera
- 200 g pečenih mljevenih lješnjaka
- 80 g glatkog brašna
- 1 vrećica Dr.Oetker praška za pecivo
- 80 ml ulja

### Za natapanje biskvita :

- sok 1 cijedene narandže
- 2-3 kašike ruma (ili likera po želji)
- 2 vrećice Dr. Oetker vanilin šećera

### Čokoladna krema za ukrašavanje:

- 200 g mliječne čokoladne

- 100 g čokolade za kuhanje
- 250 ml slatkog vrhnja (biljno)
- 150 g krem sira (ili mascarpone sira)

### Izrada:

#### Fil:

Mlijeko zagrijavati u odgovarajućoj šerpi. U drugoj posudi pomiješati puding, šećer, žumanca i sok cijedene narandže. Sok dozirati postepeno kako ne bi nastale grudvice. Kad je mlijeko zakuhalo veći dio mlijeka dodati u posudu sa puding smjesom i dobro promiješati, a zatim sve vratiti u šerpu sa ostatkom mlijeka i zakuhati gust krem bez grudvica. Smaknuti sa šporeta i površinu krema prekriti prozirnrom folijom te ostaviti na hlađenje.

#### Biskvit:

Dok se krem hladi pripremiti biskvite. Prvo je potrebno prepržiti lješnjake na suvoj tavi uz povremeno miješanje kako bi se ravnomjerno zapekli. Pečene lješnjake prebaciti u krpu, zamotati i protrljati kako bi uklonili koru.

Ako imate vremena preporučujem pečenje 4 odvojena biskvita d=20 cm, svaki od 1/4 namirnica za biskvit. Ali ako ipak nemate vremena za odvojeno pečenje onda ispeći 1 u velikom četvrtastom plehu (42x32 cm) i zatim iskrojiti 3 biskvita d=20 cm, a ostatke izmrviti i iskoristiti za ukrašavanje. Ja sam ovaj put pekla odvojene biskvite, svaki od 1/4 sastojaka za biskvit..

Bjelanjke miksati dok se ne zabijele a zatim postepeno dodavati i šećer. Izmiksati čvrst šaum i dodati mljevene lješnjake, prosijano brašno i prašak za pecivo, pa sve izmiješati ručno silikonskom špatulom. Na kraju dodati i ulje i još jednom ručno promiješati. Smjesu izliti u okrugli pleh d=20 cm obložen pek parom samo po dnu i peći u prethodno zagrijanoj retni na 150°C 15 minuta i još oko 7 minuta na 170°C. Postupak ponoviti još 3 puta.

**Nastavak fila:** U ohlađen puding dodati maslac sobne temperature i sve dobro izmiksati. Smjesu podijeliti na 2 jednaka dijela i u jedan dodati mješavinu naribane korice narandže i vanillin šećera (ja sam vaniliju i naribanu koru samljela u električnom mlinčiću za kafu i dobila pastu); a u drugi dodati čokolade otopljene na pari. Dobro promiješati oba fila.

**Za natapanje biskvita :** Sok, rum i vanillin šećer pomiješati u manjem lončiću i zagrijavati dok se šećer ne otopi.

**Filovanje:** Obruč za torte obložiti acetatnom folijom ili pek papirom i filovati sljedećim redoslijedom: biskvit; zatim biskvit natopiti kuhinjskim kistom mješavinom za natapanje biskvita; 1/3 fila sa narandžom; 1/3 fila sa čokoladom i postupak ponoviti još 2 puta. Filovanje završiti četvrtim biskvitom i natopiti ga mješavinom za natapanje biskvita.

Tortu rashladiti u frižideru min 6 h.

Za ukrašavanje pripremiti čokoladnu kremu na sljedeći način. U odgovarajućoj šerpici čokolade prelići sl. vrhnjem i zagrijavati dok se sva čokolada ne otopi. Rashladiti pa dodati krem sir sobne temperature i dobro promiješati silikonskom špatulom. Obraditi tortu čokoladnom kremom i dodatno ukrasiti po želji. Prijatno! ♥