

# Torta trostruki užitak



## Potrebni sastojci:

### Biskvit:

- 7 kom bjelanaca (L veličina)
- 160 g šećera
- 200 g mljevenih orahe
- 30 g hjebnih mrvica (prezle)
- 60 g mekog (glatkog) brašna
- 6 g Dr. Oetker praška za pecivo
  
- 18 komada petit kekisa
- mlijeko za natapanje kekisa

### Fil:

- 7 kom žumanaca (L veličina)
- 4 vrećice Dr. Oetker original pudinga s okusom vanilije
- 230 g šećera
- 1 l punomasnog mlijeka
- 200 g maslaca sobne temperature
- 1 vrećica Dr. Oetker finesse arome bourbon vanilije
- 100 g čokolade (mliječna i čokolada za kuhanje)

### Krema za ukrašavanje:

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

## Priprema:

Prvo pripremiti fil... U posebnoj posudi pomiješati u smjesu bez grudvica puding, šećer i žumanjke sa 1.5 dl hladnog mlijeka. Ostatak mlijeka zagrijavati u odgovarajućoj šerpi na jačoj temperaturi. Dio vrućeg mlijeka prvo dodati u smjesu sa pudingom i žumancima i promiješati, a zatim tu smjesu sipatu u šerpu sa ostatkom mlijeka i zakuhati gust fil bez grudvica uz stalno miješanje. Smaknuti sa šporeta, površinu krema prekriti prozirnomo folijom i staviti na hlađenje.

Dok se fil hladi pripremiti biskvit... Pleh dimenzija 42x32 podmazati masnoćom i obložiti pek papirom.

Miksati bjelanjke i kad zapjene postepeno dodati šećer uz miksiranje. U umućen šaum dodati mljevene orahe, prezle, brašno i prašak za pecivo pa sve izmiješati ručno silikonskom špatulom. Smjesu ravnomjerno rasporediti na obložen pleh, poravnati i peći u prethodno zagrijanoj rerni na 150°C 20 minuta, a zatim povećati temperaturu na 170°C i peći još oko 8 minuta (temperaturu i dužinu pečenja prilagodite vašoj rerni). Pečen biskvit prohladiti 15 minuta, zatim pažljivo ukloniti papir za pečenje i pomoću okruglog kalupa za torte iskružiti 3 biskvita prečnika 20 cm (2 cijela i jedan sastavljen od od dvije polovine). Ostatke biskvita iskoristiti za kuglice za ukrašavanje torte.

Kad se fil ohladio dodati mu maslac sobne temperature i dobro izmiksati u jednoličnu masu bez grudvica.

Fil podijeliti na dva jednaka dijela i u jedan dodati aromu bourbon vanilije, a u drugi otopljenu čokoladu na pari. Svaki od filova još jednom dobro izmiksati.

Na tanjir ili podlogu za torte staviti pomjerljivi obruč za torte, obložiti ga acetatnom folijom ili pek papirom i redati slojeve sljedećim redoslijedom: cijeli biskvit; vanilija fil; petit keks natopljen u mlijeku; čokoladni fil; biskvit sastavljen od dvije polovine; vanilija fil; petit keks natopljen u mlijeku; čokoladni fil (2 kašike fila ostaviti za premazivanje posljednjeg biskvita); cijeli biskvit premazan sa ostatkom čokoladnog fila.

Površinu torte prekriti prozirnomo folijom i ostaviti na hlađenje najmanje 6h ili preko noći.

Za kremu za ukrašavanje čokolade prelići slatkim vrhnjem i zagrijavati na umjerenoj temperaturi uz miješanje dok se sva čokolada ne otopi. Prohladiti 10 minuta i dodati u smjesu i krem sir sobne temperature. Sve dobro promiješati ručno, silikonskom špatulom. Ostaviti na hlađenje u frižider ili zamrzivač.

Ohladenu tortu premazati čokoladnom kremom za ukrašavanje. Od ostataka biskvita i kreme za ukrašavanje napraviti kuglice... Biskvit izmrviti što sitnije, dodati mu 15 komada mljevenog petit kekisa, 50 g malsaca i 2 velike kašike čokoladne kreme za ukrašavanje. Formirati kuglice i uvaljati ih u čokoladne mrvice. Rasporediti po torti.

Prijatno!