



Посна Грилијаж торта

Фичо, заедно со неговата гостинка Валентина, готвач член на нашата веб-страница, ќе подготват еден од нејзините најпопуларни рецепти, Посна Грилијаж торта.



Вид на оброк: **Десерт**

Комплексност: **Средно**

Број на лица: **12 лица**

Време на подготовка: **1 - 2 часа**

Состојки:

За ТЕСТО ќе ви треба:

- 400 грама брашно
- 1/2 лажичка сол
- 10 лажици шеќер
- 10 грама сода бикарбона
- 3 лажици масло
- 250 мл пиво
- 200 грама мед

За ФИЛ ќе ви треба:

- 15 рамни лажици густин
- 1 пудинг од ванила
- 100 грама оризово млеко во прав
- 1 литар вода
- 300 грама шеќер
- 300 грама посно чоколадо - какао (45%)

За ГРИЛИЈАЖ ќе ви треба:

- 100 грама бадеми (по можност лупени)
- 250 грама шеќер

Чекор 1

За подготовка на грилијажот растопете го и карамелизирајте го шеќерот, па додајте ги целите бадеми и промешајте. Истурете ја смесата на хартија за печење и распоредете ја рамномерно, па оставете да се излади и стегне.

Чекор 2

Додека се пече тестото пригответе го филот. Во сад ставете 800 мл вода и додадете го оризовото млеко. Додадете го и шеќерот.

Во друг сад со 200мл вода разматете го пудингот од ванила и 15 рамни лажици густин. Измешајте убаво да не останат груткиња.

Кога водата во садот ќе почне да врие, додадете ги размешаните густин и пудинг. Мешајте постојано.

Во текот на мешањето додадете го и чоколадото убаво да се растопи и оставете го кремот да се олади.



Чекор 3

Сите состојки за тестото изматете ги убаво. Смесата сипете ја во 2 Округли тави и печете 15 минути на 180 степени.

Откако тестото ќе се излади, пресечете го на 2 дела по хоризонтала, погледнете како тоа го прават Фичо и Валентина во видеото.

Чекор 4

Измелете го изладениот грилијаж.

Филувајте ја тортата тесто, фил, грилијаж, тесто....итн.

Чекор 5

Декорирајте ја со преостанатиот фил и грилијаж, па оставете ја да отстои неколку часа во фрижидер пред сервирање. Сервирајте!

Совет

Грилијажот може да се подготви и со лешници, наместо бадеми. Ако сакате покремаст фил, ставете 2-3 лажици помалку густин.

Користени производи:



Округла тава



Касерола



Рачен блендер 3 во 1



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk