



## Раскошна торта со крем од чоколадо и ореви

Раскошна крем торта со повеќе филови, со чоколадо, ореви и слатка павлака. Специјалните пригоди ќе ги направи незаборавни!



Вид на оброк: **Десерт**

Комплексност: **Тешко**

Број на лица: **12 лица**

Време на подготовка: **2 - 3 часа**

**Состојки:**

**За ТРИТЕ ТЕСТА ќе ви треба:**

- 15 белки
- 24 лажици шеќер во прав
- 15 лажици мелени ореви
- 6 лажици брашно

**За ФИЛ ќе ви треба:**

- 800 мл млеко + 100 мл за оревите
- 15 жолчки
- 10 лажици шеќер
- 9 рамни лажици брашно
- 250 грама шеќер во прав
- 300 грама путер (на собна температура)
- 150 грама мелени ореви
- 200 грама чоколадо за готвење
- 200 мл слатка павлака

**За ГЛАЗУРА ќе ви треба:**

- 100 грама чоколадо за готвење
- 50 грама путер

### Чекор 1

За подготовка на тестото, изматете 5 белки во цврст снег, а потоа додадете 6 лажици шеќер во прав со постојано матење додека да добиете цврст шам.

Во шамот со белки додадете 5 лажици мелени ореви, 2 лажици брашно и мешајте полека да добиете еднолична смеса.

Печете во загреана рерна на 200 степени 15 минути, додека да порумени. Истото повторете го со другите две кори. Оставете добро да се изладат.

### Чекор 2

Во 600 мл млеко ставете 10 лажици шеќер и оставете да проврие.

Посебно во 200 мл млеко изматете ги жолчките со брашното и ставете во млекото да се сварат како пудинг, додека да згусне. Оставете да се излади.

Пенасто изматете го путерот со шеќерот во прав и додадете го на изладената смеса од жолчки.



Матете убаво со миксер. На оваа смеса за филот додадете:

За првиот фил, оревите измелете ги и прелијте ги со 100 мл врело млеко.

Во една третина од филот додадете ги попарените ореви.

За вториот фил, стопете го чоколадото, додадете го во остатокот од смесата и добро изматете. Филовите оставете ги во фрижидер 1-2 часа да се стегнат.

За третиот фил, изматете ја слатката павлака.

### Чекор 3

Првата кора премачкајте ја со половина од филот од чоколадо, ставете половина од слатката павлака, па ставете ја втората кора.

Втората кора премачкајте ја со филот со ореви, па со преостанатиот шлаг од слатка павлака, но оставете малку за декорација. Ставете ја третата кора и премачкајте ја со останатиот фил од чоколадо.

### Чекор 6

За глазурата на умерена температура стопете 100 грама чоколадо со 50 грама путер и прелејте преку тортата. Декорирајте со шлаг и чоколадни топчиња, по желба.

### Совет

Ние не чекавме да се стегнат филовите, одлучивме да ја декорираме рустично, како што ни е омилено.

### Користени производи:



Касерола



Сад за сос



Лонец



Округла тава



Електрично ренде

delimano®

Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.  
Испрати го твојот омилен рецепт на [www.moirecepti.mk](http://www.moirecepti.mk)