

# Grčka torta

Vreme je da isprobate ovu fenomenalnu tortu po proverenom receptu!

16 Porcija/e



Zahteva određeno umeće



Vreme pripreme 120 Min.



## Sastojci:

### Jedna kora (napravite ukupno 3):

5 belanaca  
5 kašika/e šećera  
5 kašika/e mlevenih oraha  
2 kašika/e seckanih oraha  
5 kašika/e Dr. Oetker Mleveni keks za torte i kolače  
0,5 kašičice Dr. Oetker Praška za pecivo

### Fil:

15 žumanca  
150 g šećera  
80 g Dr. Oetker Gustin  
2 kašika/e Dr. Oetker Arome vanila  
1 kesica Dr. Oetker Burbon vanila aromatizovani šećer  
800 ml mleka  
300 g omekšalog putera  
200 g mlečne čokolade  
200 g bele čokolade  
4 kašika/e Dr. Oetker Mleveni keks za torte i kolače

### Šlag:

0,5 pakovanja Dr. Oetker Šlag krem sa ukusom slatke pavlake  
300 ml mleka

### Dekoracija:

jagode  
listići badema  
Dr. Oetker Mleveni keks za torte i kolače  
Dr. Oetker Dekor Šarene mrvice

- 1** Belanca umutite u čvrst sneg mikserom pa dodajte šećer, kašiku po kašiku, sve vreme muteći dok ne dobijete sjajan sne. Zatim, dodajte mleveni i seckani orah, keks i prašak za pecivo pa sve sjedinite špatulom. Rasporedite smesu na okrugli kalup prečnika 26 cm koji ste prethodno obložili papirom za pečenje. Pecite 20 minuta na 180 stepeni u prethodno zagrejanom rerni. Napravite 3 kore, za svaku koru vam je potrebno 5 belanaca. Ostavite kore da se hlade, a vi pripremite fil.
- 2** Žumanca pomešajte sa šećerom, gustinom, aromom vanile i vanilinim šećerom. Mleko zagrejte na srednjoj jačini do ključanja a zatim dodajte ežumanca i nastavite sa kuvanjem uz stalno mešanje dok se fil ne zgusne, 4-5 minuta, zavisno od jačine ringle. Preručite fil u drugu činiju, pokrijte površinu prozirnom folijom i ostavite da se hladi na sobnoj temperaturi.
- 3** Kada se fil ohladio umutite ga mikserom, a zatim postepeno dodajte puter sobne temperature sve vreme muteći mikserom. Kada ste sve umutili, dodajte seckanu mlečnu i belu čokoladu zajedno sa mlevenim keksom. Sve izmešajte pa podelite na tri dela. Nafilujte kore filom i hladite tortu u frižideru makar 30-ak minuta pre nego što je pokrijete šlagom.

- 4 Šlag krem umutite sa mlekom prema uputstvu sa pakovanja a zatim pokrijte celu tortu šlagom. Ostatak šlaga stavite u dresir kesu i dekorišite po želji. Dodajte po neku jagodu, malo listića badema ili seckanih oraha, malo keksa i malo dekor šarenih mrvica. Najbolje je da torta stoji preko noći u frižideru.