

NUGAT TORTA

BISKVIT:

5 jaja
150 g šećera
10 g vanilin šećera ili aroma vanilije
100 ml vode
80 g ulja
205 g brašna
10 g prašak za pecivo
20 g kaka
rum (po željama)

KREMA:

380 ml mlijeka
45 g brašna
45 g gustina
130 g šećera
15g vanilin šećer ili aroma vanilije
70 g čokolade za kuhanje
170 g maslaca
200 g nekog drugog nugat namaza po želji
70 g mljevenih prženih lješnjaka
70 g nugat napolitanki
240 ml tučenog slatkog vrhnja

DEKORACIJA:

300 g slatkog vrhnja
100 g nugat namaza



POSTUPAK:

BISKVIT: Pećnicu uključiti da se grije na 160°C (ovisno o pećnici). Mikserom pjenasto umutiti žumanjke i obje vrste šećera. Dodati postupno vodu pa potom i ulje. I dalje miksajući, brašno pomiješano s praškom za pecivo i prosijanim kakaom, žlicu po žlicu, dodavati u smjesu dok se sve ne sjedini. Po želji dodati aromu ruma. Bjelanjke istući u snijeg, ali ne prečvrsti. Postupno špatulom umiješati snijeg od bjelanjaka. Peći 55-70' (ovisno o pećnici) ili iz 2 puta 30-35'.

KREMA: Brašno i gustin sa obje vrste šećera razmutiti u malo mlijeka, toliko da budu kremasti. Ostatak mlijeka staviti zagrijati da uzavre. I dalje kremu skuhati klasično, kao puding.

Ako radite sa samostojećim mikserom: kremu ubaciti u mikser s nastavkom na kreme i uključiti na

najnižu brzinu. Dodati čokoladu i kako se krema hladi, postupno dodavati maslac. Kad se krema ohladi na sobnu temperaturu, dodati u nju nugat namaz i pustiti da mikser još par minuta radi, dok se sve ne spoji.

Ako radite bez samostojećeg miksera: . U tek skuhanu kremu ubaciti usitnjenu čokoladu i miješati dok se ne otopi i spoji sa kremom. Kremu prekriti prijanjajućom folijom i zalijepiti je direktno na površinu kreme te ostaviti da se ohladi.

U mlaku kremu mikserom postupno umiješati maslac sobne temperature i miksati još 2-3 minute, dok krema ne postane jednolična i svilenkasta. Dodati nugat namaz u dobro sjediniti.

Slatko vrhnje stući u šlag. Napolitanke samljeti. U gotovu kremu postupno dodati tučeno slatko vrhnje, a potom lješnjake i napolitanke. Sve dobro spojiti.

FILANJE TORTE: Biskvite prerezati – četiri kore su potrebne. Kremu razdijeliti na tri dijela. Po želji, svaku koru biskvita premazati mlijekom te staviti na nju trećinu kreme i tako slagati do kraja. Tortu staviti u frižider da se ohladi i stisne, najbolje preko noći.

DEKORACIJA: Slatko vrhnje i nugat namaz mikasti zajedno do željene čvrstoće te ukasiti tortu po želji.

NAPOMENE:

- Recept je predviđen za kalup Ø20 i pekla sam u ventilacijskoj pećnici, u dva kalupa. Svaki biskvit sam rezala na dva dijela.
- Kod mene je temperatura za pečenje biskvita 150-160°C, kako u kojoj pećnici. Jedna je jača, druga slabija, dakle, malo prilagodite svojoj – sami je najbolje poznajete
- Ukoliko biskvit pečete iz jednog puta, vodite računa o tome da naraste 8-9 cm! Obično su kalupu visoki 5-6 cm pa povedite računa o tome
- Za filanje torte možete koristiti jednokratnu acetatnu foliju ili ovako kao ja, plastične podmetače koji traju puno duže
- Tortu čuvajte u frižideru
- Napolitanke je bolje samljeti nego ostaviti krupnije komade jer vafel postane žilav kad se ovlaži

Dobar tek!