

REFORM TORTA

Sastojci:

kora

10 belanaca (~370 g)
250 g šećera
250 g mlevenih oraha/badema

za fil

10 žumanaca (~190 g)
190 g šećera
250 g margarina/putera, tj. oko 200 g čiste masnoće, bez vode
70 g čokolade za kuvanje

za glazuru

10 ml mleka
1 kašika šećera
1 jaje
50 g margarina/putera
100 g čokolade za kuvanje

Predradnje:

- Otopite margarin u šerpici, ostavite 10-ak minuta da ostoji, masnoća će isplivati na vrh, a voda će ostati na dnu. Možete odliti masnoću u drugi sud, a vodu baciti, ili sve vratiti u frižider, pa kad se masnoća stegne izvaditi je, a vodu prosuti. Potrebna nam je samo masnoća.
- Pripremite dve šerpe, jednu veću, prečnika 18 cm, i drugu manju, prečnika 15 cm, za kuvanje fila. U manjoj će biti fil, a ona će biti zagnjurenjena u veću šerpu sa vodom koja vri.
- Koristite jaja S klase. Kad razdvojite belanca i žumanca od 10 jaja, izmerite ih. Ako treba dodajte još jedno jaje, da dobijete približno 190 g žumanaca i 370 g belanaca.

Postupak:

1. Uključite rernu na 200°C i pustite da se greje. Pokvasite sunderom pleh od rerne, i na tako mokr pleh stavite papir za pečenje. Odvojite belanca od žumanaca. Žumanca stavite u manju šerpu, prečnika 15 cm. Kad je rerna skoro ugrejana, na veću ringlu šporeta stavite šerpu prečnika 18 cm sa vodom do 1/3, uključite na najjače, a vi počnite da pripremate koru.
2. U odgovarajuću posudu sipajte belanca i mutite mikserom 2 minuta, dodajte šećer i mutite još 1,5 minut. U umućen šam od belanaca dodajte samlevane orahe i varjačom promešajte da se orasi ravnomerno rasporede. Sipajte u pleh od rerne i izravnajte. Kora se peče na 200°C, na srednjoj visini šporeta, oko 25 minuta.
3. Dok se kora peče pripremite fil. U manju šerpu sa žumancima sipajte šećer i mikserom mutite 30 sekundi. Prebacite šerpu sa žumancima u veću šerpu u kojoj voda vri, tako da manja šerpa uranja svojim dnom u vodu. Kuvajte žumanca 10 do 15 minuta, dok ne osetite da su se zgusnula. Mešajte varjačom. U prvih nekoliko minuta nije potrebno stalno mešanje. Nakon kraja kuvanja sklonite sud sa vatre i ubacite vruć, otopljen margarin/puter. Mikserom kratko mutite. Zatim dodajte i čokoladu, promašajte da se otopi, i opet kratko izmiksajte da se sve sjedini. Fil ostavite da se hladi dok ne postane dovoljno gust da ne curi kad se razmazuje.
4. Koru ohladite i bez skidanja papira presecite na 4 trake. Prvoj kori ostavite papir sa donje strane. Mažite ohlađenim filom. Filujte dalje, drugu, i treću koru. Poslednju koru nemojte mazati filom, ni skidati papir. Tortu učvrstite daščicama ili trakama kartona koji ste obavili plastičnom folijom, i smestite u zamrzivač. Ovo je potrebno jer slojevi torte ponekad "žele" da skliznu jedan sa drugog a fil da iscuri, što je naročito izraženo ako se pravi duguljasta

torta, jer su kore uzane. Kod okrugle torte redje će biti ovih problema ali nije loše staviti prsten/obruč i oko nje, dok se hladi i steže.

5. Zaleđenu tortu poravnati odsecanjem krajeva, a zatim pripremiti preliv. Na ringli, u manjoj šerpici istopiti šećer u mleku, pa dodati margarin da se i on istopi. Izmaći sa ringle pa ubaciti jedno jaje prethodno malo umućeno mikserom pa sve zajedno kratko mikserom umutiti. Vratiti na toplu ringlu, dodati čokoladu i mešati dok se ne otopi, pa prelići preko torte. Ohladiti i ukasiti po želji.

Napomene:

- Pleh od rerne ima unutrašnje mere 40x35 cm, tako da će i kora biti otprilike tolika.
- Debljina i vlažnost kore umnogome zavise od vlažnosti oraha. Što je orah suvlji, kora će biti vazdušastija, a što je orah svežiji/vlažniji kora će biti tanja ali sočnija. Kora sa bademom će uvek biti suvlja i vazdušastija u odnosu na orah koru, jer je sam badem suvlji.
- Ako želite uredniji presek parčića, tortu nakon prelićanja glazurom vratite u zamrzivač na nekoliko sati, pa je isecite dok je zaleđena i tek onda prebacite u frižider.

Izvor:

<http://www.proverenirecepti.com/2011/03/reform-torta.html>