

# Torta leptir

## Kora za rolat

- 8 jaja
- 8 VŽ šećera
- 8 VŽ brašna
- 1 vanil šećer
- 4 VŽ mljevenih oraha
- 4 VŽ naribane mliječne čokolade
- 1 paketić praška za pecivo

Zamutiti mikserom jaja i šećer dok ne dobiju na volumenu.

Smanjiti mikser na najmanju brzinu, a zatim postupno dodavati brašno, vanil šećer, naribanu čokoladu i na kraju umutite prašak za pecivo.

Odvojite 1/4 smjese i umiksajte u nju **mljevene orahe** i još jednu vrećicu vanil šećera.

Pleh za pečenje obložiti masnim papirom, izliti **koru** i peći cca. 30 minuta.

Prvih deset minuta **koru za rolat** peći na 200°C, a zatim smanjiti na 175°C i dopeći, bez otvaranja pećnice tijekom pečenja.

Postupak ponavljati ukupno 4 puta za četiri **kore**, od toga su tri kore za krilo leptira i jedna, ona sa orasima, za (rolat) tijelo.

Kad je **kora za rolat** pečena izvaditi je iz pleha ZAJEDNO sa masnim papirom i na nju položiti vlažnu krpu, te je urolati u rolat, da se ohladi. Vlažna krpa daje potrebni elasticitet da kora ne pukne prilikom rolanja.

**Kore** za krila ostavimo samo da se ohlade.

## Nadjev za roladu

- 1 dl mlijeka
- 200 g šećera u prahu
- 200 g mljevenih oraha
- 1 vanilin šećer
- 250g margarina za kolače ili putar

Pomiješati šećer u prahu, **orah**e, i vaniliju šećer, zatim prelite vrelim mlijekom.

Izraditi margarin (putar) pjenasto, i u to dodavati smjesu koju ste predhodno napravili od šećera, oraha i mlijeka. Sve dobro umutiti.

Kad ste umutili **nadjev za tortu**, razmotati **rolat** i premazati ga **nadjevom za tortu**, a zatim dobro opet urolati.

**Kora** se ostavi na masnom papiru, jer ju je poslije puno lakše rolati, kako zamotavate rolat tako usput i odvajati od masnog papira.

## Nadjev za krila

- 1kg šlaga
- Šlag za ukrašavanje
- 750g jagoda ili [marmelade od jagoda](#)

U ovoj torti nadjev za krila može biti od raznog voća, ovdje je rađedno od **jagode**.

U gotovi **šlag** umješati 250g izmiksanih **jagoda**, ostatak jagoda narezati na ploške.

Umjesto **svježih jagoda** može i [marmelada od jagoda](#).

## Slaganje torte

Tri kore za krila koje ste predhodno ispekli i ohladili, izrezati u obliku krila leptira.

Od tri kore iz velikog pleha dobijete krila sa obje strane (kao što vidite na slici na kraju teksta).

Staviti **nadjeven rolat** na sredinu podloge na kojoj će leptir stajati, zatim pristonite prvi sloj kore za krila. Na njega slažete **sviježe jagode** i premazete **kremom od jagoda**, tako i sa drugom korom.

Za **ukrašavanje torte** koristite šlag pjenu, i jestive boje (arome) po želji.

Ja od nedavno koristim samo **prirodne boje** (plava od borovnica, crvena malina ili cikla, narančasta mrkva).

Ukrašavate po vašoj želji.



[www.moja-kuhinja.com](http://www.moja-kuhinja.com)