

# Torta leptir

- Kora za rolat:
- 8 jaja
- 8 VŽ šečera

Mutiti kao obično jaja i šečer dok ne dobiju na volumenu, smanjiti mikser na najmanju brzinu, a zatim postupno dodavati:

- 8 VŽ brašna
- 1 vanilija šečer
- 4 VŽ mljevenih oraha
- 4 VŽ naribane čokolade
- prašak za pecivo

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

Prvih deset minuta na 200C, a zatim smanjiti na 175C i dopeći, bez otvaranja pećnice tijekom pečenja.

Ispeći 4 tanje kore u velikom plehu za pećnicu, jedna za rolat (tijelo leptira). Ostale tri za krila leptira.

Kore za krila su iste kao Kore za rolat samo bez oraha i čokolade, ali sa malo extra vanilin šečera, mjesto jednog staviti dva. Kad je gotova kora izvaditi iz pleha sa masnim papirom i na nju položiti vlažnu krpu i urolati u rolat, da se ohladi.

Nadijev za roladu:

- 1 dl mlijeka
- 200 g štaub šečera
- 200 g mljevenih oraha
- 1 vanilija šečer
- 250g margarin za kolače ili putar

Pomiješati štaub šečer, orahe, i vaniliju šečer, zatim prelite vrelim mlijekom.

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

Kad ste umutili nadijev, razmotati rolat i nadijevati, 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.

• Nadijev za krila:

U ovoj torti sam izabrala da nadijev u krilima bude sa ukusom jagode.

Uzeti minimalno 4 pakovanja šlag kreme od jagode, može i više pakiranja, sve zavisi koliko želite kreme na torti.

Kremu pripremiti po receptu na vrećici i extra dodati arome jagode.

Izrezati oko pola kile svježih jagoda na tanke šnite.

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 nadijeven rolat na sredinu podloge na kojoj će leptir stajati, zatim prslonite prvi sloj kore za krila.

Na njega slažete svježije jagode i premazete kremom od jagoda, tako i sa drugom korom.

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

Ja koristim jestive arome, jer daju i ukus i miris. Ukrašavate po vašoj želji...

Na slici je primjer kako sam ja to radila



Maja<sup>©</sup> [www.moja-kuhinja.com](http://www.moja-kuhinja.com)<sup>®</sup>