

Crno bela torta (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Kore:

- 3 jajeta
- 20 kašika šecera
- 20 kašika ulja
- 20 kašika mleka
- 20 kašika brašna
- 3 kašike kakaoa
- 1 prašak za pecivo

Fil:

- 500 ml mleka
- 10 kašika šecera
- 1 vanilin šecer
- 5 kašika brašna
- 250 g margarina
- 100 g čokolade
- 100 g seckanih oraha
- 2 kašike rumca
- 100 g suvog groždja

Preliv za kore:

- 5 dl vode
- 5 kašika šecera

- 4 kašikeruma

Za ukrašavanje.

- 200 gšlaga
- 3 dlgazirane vode

Priprema

Sastojke za koru umutiti i peci u plehu koji je prethodno obložen papirom velicine 30×35cm. Kad se kora ohladi, preseći je da se dobiju dve kore, a te dve kore preseći vodoravno, ukupno da bude 4 kore. Fil: u 500 ml mleka staviti 10 kašika šecera, jedan vanilin šecer. Od ovog mleka odvojiti jednu čašu, u koju umutimo 5 kašika brašna dodamo u mleko i kuvamo, kad se zgusne i ohladi dodamo jedan umucen margarin, 100 g rendane crne cokolade, 100 g seckanih oraha i 100 g seckanog suvog groždja koje treba da odstoji malo u rumu. Sirup: 1/2 l vode, 5 kašika šecera i 4 kašike ruma da provri i ostaviti da se ohladi. Tortu filovati ovako: kora koju poprskamo sa sirupom, fil, kora poprskana sa sirupom, tako radimo sa sve 4 kore. Tortu ukrasimo sa umucenim šlagom. Kore su prilično suve, treba da se utroši ceo sirup koji skuvamo.

Savet