

Šuma torta



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Kora:

- 10jaja
- 10 kašikašecera
- 30 kašikamlevenih oraha
- 2praška za pecivo

Fil 1:

- 1 lmleka
- 15 kašikašecera
- 100 ggustina
- 100 gšecera u prahu
- 100 gcrne cokolade
- 1.5margarin

Fil 2:

- 500 gvišanja

Fil 3:

- 300 gbele cokolade
- 300 gšlaga ili slatke pavlake

Priprema

Kora: Umutiti posebno 5 žumanca sa 5 kašika šecera, posebno penasto umutiti 5 belanca. Sjediniti polako i umešati 15 kašika mlevenih oraha i 1 prašak za pecivo. Od ove mase ispeci jednu koru. Na isti nacin i sa istim sastojcima ispeci još jednu koru.

Fil 1: U 1l mleka skuvati kašu od gustina i šecera. Ohladiti kašu. Umutiti margarin sa šecerom u prahu. Izrendati crnu cokoladu. Spojiti kašu od gustina, margarin i izrendanu cokoladu. Fil 2: Višnje malo skuvati da opuste sok jer nam je sok potreban za natapanje kora. Fil 3: Umutiti šlag (slatku pavlaku) i u to umešti izrendanu belu cokoladu.

Filovanje: Prvu koru naprskati sokom od višanja, zatim staviti polovinu prvog fila, sa gustinom, zatim polovinu višanja rasporediti po filu i onda polovinu trećeg fila sa šlagom i cokoladom, onda drugu koru, natopiti sokom, druga polovina fila sa gustinom, višnje i preostali šlag sa cokoladom. Ukrasiti po želji.

Savet