

# **Torta Bela Dolina**



težina: **srednje**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **180** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **15**jaja
- **800** gšecera
- **3** supene kašikevinskog sirceta
- **300** g cokolade za kuvanje
- **7** kašikagustina
- **1**puding od vanile
- **8** dlmleka
- **1**margarin
- **200** gšлага
- **2** dlmleka (za šlag)

## **Priprema**

Umutiti 5 belanaca sa 200 g šecera i 1 kašikom vinskog sirceta. Smesu sipati u pleh obložen papirom za pecenje i peci tj. susiti u reni na 150 stepeni oko 45 minuta. Napraviti 3 ovakve kore. Kada se ispeku svaka se preliva sa 100 g otopljene cokolade.

Umutiti 15 žumanaca sa 200 g šecera, 7 kašika gustina i 1 pudingom od vanile. Skuvati umucenu smesu sa žumancima u 8 dl mleka. Kada se ohladi dodati 1 umucen margarin.

Postupak filovanja: kora prelivena cokolado, fil, kora prelivena cokoladom, fil, kora prelivena cokoladom i fil. Svaki put kada se kora prelije cokoladom ostaviti da se malo stegne i tek onda staviti fil.

Celu tortu premazati umucenim šlagom i ukrasiti po želji.

### **Savet**