Kasandra torta (2)



težina: **lako**

za: **50** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **18**jaja
- **300 g**cokolade za kuvanje
- **500 ml**slatke pavlake
- **600 ml**mleka
- **3 kašike**sirceta
- **5 kašika**prezli
- **1 kašika** brašna
- **125 g**mlevenih oraha
- **2 kašike**kakaoa
- **3 kašike** gustina
- **1**margarin

Priprema

Bela kora: Umutiti 6 belanaca pa postepeno dodavati 12 kašika šecera, 2 kašike prezli i kašiku sirceta. Peci u rerni zagrejanoj na 200 stepeni. Kada se ispece kora postupak ponoviti za još jednu koru.

Braon kora : Umutiti 6 belanaca sa 6 kašika šecera. Tome dodati 6 žumanaca, 1 kašiku prezli, 2 kašike kakaova i 125 grama mlevenih oraha. Sve dobro sjediniti i peci u rerni zagrejanoj na 200 stepeni.

Fil: Umutiti 12 žumanaca sa 300 grama šecera, dodati 1 kašiku brašna i 3 kašike gustina te ukuvati u 0,6 litri mleka. Kada se fil ohladi dodati 300 grama omekšale cokolade i 1 izradjeni margarin. Posebno umutiti slatki pavlaku. Slagati: bela kora - fil - šlag (slatka pavlaka) - braon kora - fil - šlag - bela kora - fil - šlag. Od gore ukrasiti po želji.

Savet