

Klavir torta sa vanilom i cokoladom



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Crna kora:

- 6 jajeta
- 6 kašikašecera
- 5 kašikabrašna
- 1/2 kesiceprašak za pecivo
- 2 kašikekakaa

Svetla kora (x2)

- 5jaja
- 5 kašikašecera
- 5 kašikabrašna
- 1/2praška za pecivo

Beli krem:

- 0,6 l mleka
- 7 kašikašecera
- 2 pudinga od vanile
- 1 vanilin šecer
- 150 g margarina

Tamni krem:

- 5 kašikašecera
- 1puding od cokolade
- 0,2 l mleka
- 100 g margarina

Premaz:

- 250 g šlaga
- 2 dl vode

Priprema

Odvojiti belanca od žumanca. Sastaviti žumanca sa šećerom i penasto umutiti pa dodati prašak za pecivo, brašno, kakao i predhodno umucena belanca. Masu sipati u okrugli kalup precnika 24 cm i peci u zagrejanj rerni na 200 stepeni. Pecenu koru ohladiti i iseci vodoravno da se dobiju dve jednake kore. Odvojiti belanca od žumanca. Sastaviti žumanca i šećer i penasto umutiti pa dodati, prašak za pecivo, brašno i penasto umucena belanca. Masu sipati u cetvrtasti pleh precnika 25x35 cm i peci u zagrejanj rerni na 200 stepeni. Postupak ponoviti još jednom. Pecene kore iseci na 5 jednakih traka tako da od dve kore dobiju 10 jednakih traka. Rastvoriti puding sa 1 dl mleka. U 0,6 dl mleka staviti šećer i vanilin šećer pa staviti na šporet da se kuva. Kada mleko pocne da kljuca umešati rastvoreni puding i skuvati gust krem. Kada je krem skuvan, ohladiti ga i sjediniti sa umucenim margarinom. okoladni puding rastvoriti sa 1 dl mleka. U 0,2 dl mleka staviti šećer i skuvati. Kada mleko pocne da kljuca umešati rastvoreni puding i skuvati gust krem. Kada je krem skuvan, ohladiti ga i sjediniti sa umucenim margarinom. Sastavljanje kore: Prvu polovinu tamne kore premazati polovinom fila od vanile. Svetle secene kore premazati filom od cokolade. Prvu traku uviti kao rolat i staviti na sredinu torte, ostale trake uvijati oko nje. Preko toga premazati ostatkom fila od vanile i staviti tamnu koru. Celu tortu premazati sa umucenim šlagom.

Savet