

Bela cokoladna torta



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za kore:

- 15 belanaca
- 15 kašika mlevenih oraha
- 15 kašika mlevene plazme
- 15 kašika šecera

Za fil:

- 15 žumanaca
- 350 g šecera
- 5 kašika gustina
- 750 ml mleka
- 250 g margarina
- 200 g mlečne bele čokolade
- 150 g plazme

Priprema

Priprema kore: Umutiti belanca u čvrst sneg zatim dodati šećer i nastaviti mućenje da sneg ponovo bude čvrst. Polako dodati mleven orah i plazmu i nikako ne mutiti nego polako promešati. Belanca će tada splasnuti zbog čega nije isto kao kada stavljate samo orah. Pleh namazati i posuti brašnom ili peci na papi. Od datih sastojaka ispeći 3 kore, čekati da lepo porumene.

Priprema fila: Umutiti žumanca sa 250g šecera i gustinom i dodati malo mleka od pripremljenih 750 ml.

Ostatak mleka sa ostatkom šecera ostaviti da provri. Kada provri dodati umucena žumanca i skuvati krem. Krem kuvati na tihoj vatri, a gotov je kada mešanjem ostavljate trag na dnu šerpe. Ohladjen fil polako dodati u umucen margarin pa kada se lepo sjedini dodati plazmu i narendanu belu mlecnu cokoladu.

Filovati tortu: kora - fil - kora - fil - kora - fil. Može se dekorisati šlagom ili fondanom.

Savet

okoladu možete ubaciti i kada kuvate krem ako ne volite da imate grudvice u filu. Prijatno i uživajte!