

oko-vanil Šarlota



težina: **srednje**

za: **20** osoba

време pripreme: **1120** min

Sastojci

Za kore 2x:

- 5jaja
- **5 kašikašecera**
- **5 kašikabrašna**
- **4 kašikekakaa**
- 2prašak za pecivo

Fil:

- **1** mleka
- **10 kašikašecera**
- **100 g**pudinga sa ukusom vanile
- **50 g**cokolade
- **250 g**margarina
- **200 g**šecera u prahu
- **150-200 g**celog petit ber keksa

Ukrašavanje

- **200 g**šlaga

Priprema

Odvojiti belanca od žumanca. Belanca umutiti da se dobije cvrst sneg. Žumanca sastaviti sa šećerom i mutiti dok se ne dobije cvrsta gusta masa, dodati brašno, kakao i umucena belanca. Sve dobro sjediniti i izruciti u pleh obložen papirom za pecenje i peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni. Pecenu koru urolati u mokru krpu i ohladiti. Postupak pravljenja kore ponoviti još jednom kako bi se dobila dva rolata. Puding rastvoriti sa malo mleka, a u ostatak dodati šećer i staviti da se kuva. Kada mleko pocne da kljuca umešati rastvoreni puding i skuvati gust krem. Skloniti sa šporeta, umešati cokoladu i ohladiti krem. Penasto umutiti margarin i šećer u prahu pa sjediniti sa ohlaenim kremom. Kore izvaditi iz krpe, namazati sa malo fila pa urolati i ostaviti da se dobro stegnu. Seci rolate na debljinu prsta i reati ih u okruglu vanglicu uz samu ivicu. Kada je vanglica obložena rolatima staviti malo fila, poreati ceo keks, opet fil pa ceo keks i tako sve do samog vrha gde se završava sa rolatima. Vanglicu staviti u frižider da prenoci, kako bi se torta stegla. Sutradan tortu izvaditi iz vanglice i premazati sa umucenim šlagom.

Savet