

Kremisimo torta (3)



težina: **tesko**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **200** min

Sastojci

Za beli patišpanj:

- **10**belanca
- **20** kašikašecera
- **2** kašikesirceta
- **8** kašikagriza

Za braon patišpanj:

- **8** jaja
- **8** kašikašecera
- **2** kašicicekakaoa
- **2** kašikebrašna
- **2** kašikerendane cokolade

Za fil:

- **10** žumanaca
- **10** kašikašecera
- 2margarina
- **400** gšecera u prahu
- **200** gcrne cokolade
- **200** gbele cokolade
- **1** caša Moja kravica kisele pavlake
- **500** gšlag krema

Priprema

Za braon koru: Umutiti 4 belanca, dodati 4 kašike šecera, zatim žumanca i brašno, kakao i rendanu cokoladu. Peci u cetvrtastom plehu, obloženom pek-papirom i peci na 180 C. Ispeci 2 kore.

Za belu koru: Dobro umutiti 5 belanca, zatim postepeno dodati kašiku po kašiku šecera i na kraju kašiku sirceta i 4 kašike griza. Peci na 150 C. Ispeci dve ovakve kore.

Za fil: Dobro umutiti 10 žumanca sa 10 kašika šecera na pari. Kada se ohladi dodati 2 umucena margarina. Posebno umutiti 100 g šlag krema i dodati u fil i na kraju moja kravica kiselu pavlaku i sjediniti sve lepo kašikom. Podeliti na 2 dela. U jedan dodati belu, a u drugi crnu cokoladu. Umutiti preostalih 400 g šlag krema.

Filovati: Braon kora-žuti fil-šlag, bela kora-crni fil-šlag-.....

Savet

Ova torta je preukusna, probajte, neete se pokajati.