

Kremasta torta



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- 7 bjelanaca
- 7 **kašika**šecera
- 6 **kašika**brašna

Fil I:

- 7 žumanaca
- 10 **kašika**šecera
- 4 **kašike**gustina
- 1 puding od vanile
- 750 **ml**mlijeka
- 200 **g**cokolade za kuvanje
- 250 **g**margarina

Fil II:

- 200 **g**šlaga
- 2 **šoljice** od **kaf**emlijeka
- 200 **g**kisjele pavlake
- 5 **kašika**šecera u prahu
- 200 **g**jagoda (ili drugog voca)

Još:

- **1 duplo pakovanje** piškota
- mlijeko za potapanje piškota
- šlag za ukrašavanje

Priprema

Umutiti bjelanca sa šećerom pa varjacom umiješati brašno. Peci na 200C oko 20 minuta.

Umutiti žumanca sa šećerom i malo mlijeka (1 dl je dovoljno) pa u to umutiti gustin i puding i ukuvati u mlijeko. Kad se skuva staviti čokoladu u vruće. Ostaviti da se ohladi pa dodati umućen margarin.

Umutiti šlag sa mlijekom. U drugoj posudi promiješati varjacom kisjelu pavlaku i šećer u prahu. Zatim sjediniti sa šlagom i dodati jagode.

Filovati sledećim redom: kora, fil I od čokolade, piškote prethodno umočene u mlijeko, fil II sa jagodama i ukasiti po želji šlagom.

Savet

Pravila sam je za moju sestru :)