Vocna torta



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za 3 kore:

- **9** belanaca
- **3** žumanceta
- **9 kašika**šecera
- **9 kašika**brašna

Za fil I:

- **7 dl**mleka
- **6** žumanaca
- **2 kesice**pudinga od vanile
- **2 kašike**gustina
- **2 kesice**vanilin šecera
- **2 dlMoja Kravica Kuhinjica slatke pavlake**
- **7 kašika** šecera

Za fil II:

- **600 g**jagoda
- **1**želatin
- **100 g**šecera

- **1 kesica**pudinga od vanile
- **1 dl** vode

I još:

- **3 dlMoja Kravica Kuhinjica slatke pavlake**
- **200 g**cokolade

Za dekoraciju:

- **200 g**cokolade

Priprema

Umutiti 3 belanceta sa 3 kašike šecera i dodati 1 žumance, lagano umešati 3 kašike brašna. Okrugli pleh obložiti pek papirom, rasporediti smesu i ispeci koru. Kora se kratko pece nekih 5-6 minuta na 220 C. Na isti nacin ispeci još 2 kore. Žuti fil: Umutiti mikserom žumanca, šecer, puding, gustin, vanil šecer i zakuvati u zavrelo mleko. U prohlaenu kremu dodati 2 dl ulupane slatke pavlake. Vocni fil: Ušpinovati šecer u 0,5 dl vode. Jagode iseci i dodati i samo kratko prokuvati. Razmutiti želatin i puding u preostalu vodu i dodati jagodama samo da prokljucaju. Ostaviti da se prohlade. Otopiti 200 g cokolade. Kore poprskati sa malo mleka, naneti fil od jagoda, preko otopljenu cokoladu. Ostaviti da se cokolada stisne, pa preko naneti vanila krem. Ponoviti postupak. Zadnju koru premazati sa malo žute kreme, kao i stranice torte. Ostaviti da se hladi torta. Izmeriti obim torte i visinu i iseci pek papir na dve trake. Otopiti cokoladu u jednoj ili dve boje i naneti na papir, sacekati par minuta da se cokolada malo stegne i lagano pritisnuti papir oko torte. Vratiti tortu na 15 minuta u frižider. Nakon toga lagano odvojiti papir. Dekorisite tortu preostalom slatkom pavlakom, i ukrasite središnji deo torte sa nekoliko jagoda, koje ste ostavili za ukrašavanje.

Savet