

Crno bela torta



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za nepecenu koru:

- 250 g mlevene plazme
- 2 kesice vanilin šecera
- 130 g šecera u prahu
- 180 g margarina

Za crni fil:

- 1 kesica pudinga od čokolade
- 500 ml mleka
- 120 g šecera
- 250 g Moja Kravica krem sira
- 4 lista želatina

Za beli fil:

- 1 kesica pudinga od vanile
- 500 ml mleka
- 120 g šecera
- 250 g Moja Kravica krem sira
- 4 lista želatina

Priprema

U šerpu otopite margarin. U posudu dodati plazmu, šećer u prahu i vanilin šećer. Sve dobro promešati. Zatim dodati otopljeni margarin. Izmešati sve rukama dok se ne dobije čvrsta masa. Poslužavnik okvasiti malo sa vodom. Zatim staviti kalup od tepsije. Umešenu masu lepo rasporediti na poslužavniku. Staviti koru da se hladi u frižider.

Oba pudinga skuvati posebno. Skuvane pudinge ostaviti da se ohlade jedno 10-15 minuta. U međuvremenu stavite listove od želatina da nabubre u vodi.

U oba pudinga, posebno dodati po 250 g krem sira (sobne temperature). Dobro umutiti puding i krem sir. Zatim otopiti po 4 listica želatina na tihoj vatri, pa dodati filovima. Kada dodate želatin, mutite dobro mikserom fil. (mutiti 5-7 minuta).

Kada su filovi gotovi, filovati tortu jedan red crni fil, jedan red beli fil i tako raditi, sve dok se ne utroše filovi. Staviti tortu da se hladni jedno 6-7 sati. Što bolje sedi u frižideru, to je bolje. Tortu ukasiti slatkom pavlakom ili šlagom.

Savet

Nisam tortu ukrašavala ni sa im. Lepo mi je izgledala bez šlaga .