

Acina Torta



težina: **srednje**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Potrebno je:

- 5jaja
- 1margarin
- **15 kašika + 100 g**šecera
- **1 kašika**sirceta
- **300 g**mlevene plazme
- **400 ml**mleka
- 1margarin
- **100 g**cokolade
- **400 g**Domacica keksa
- **800 g**šlaga

Priprema

Umutiti 5 belanaca sa 15 kašika šecera i 1 kašikom sirceta i peci oko 1,5 h na 100 stepeni, (kao za puslicu).

Fil I: Umutiti 1 margarin penasto sa 100 g šecera u prahu i u to dodati 1 po 1 žumance. Posebno umutiti 300 g mlevene plazme sa 2 dl soka, pa spojiti sa žumancima. Staviti preko ohlaene kore.

Fil II: Umutiti 300 g šlaga sa kiselom vodom i dodati 400 g lomljenog "Domacica" keksa i staviti preko prvog fila.

Fil 3: Kuvati na vatri 400ml mleka i 100g cokolade. Da vri 10 minuta. Kada se ohladi sa ovim mlekom umutiti 250g slaga i staviti preko fila 2. Umutiti 250g slaga sa kiselom vodom i ukasiti tortu.

Savet

Ja sam ukrašavala sa slatkom pavlakom, mada može i sa šlagom. Torta je izadašna i mnogo ukusna :)