

Slavicina Vocna Pavlova



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Kora:

- 6 belanaca
- 300 g šecera
- 1 kašika belog sirca

Krem:

- 6 žumanaca
- 9 kašika šecera
- 4 pune kašike brašna
- 1/2 l mleka
- 250 g margarina (putera)

Premaz preko kore:

- 100 g čokolade
- 30 g margarina
- 1 jajce

Voće:

- 2 kivija
- 2 banane
- 2 pomorandže

- 300 g jagoda
- 1/2 limuna (sok)

...i još:

- 200 g belog krem šlaga

Priprema

Ovu tortu je napravila moja snaja od brata Slavica Radosavljevic, koja je vrsna domaćica, pa sam morala da je podelim sa vama, jer je VEOMA ukusna. Ovog puta, ja sam samo slikala.

Kora: Belanca umutiti u cvrsti šam, uz postepeno dodavanje šecera. Na kraju dodati sirce i sjediniti. Pleh obložiti pek papirom i sipati smesu. Rasporediti je kašikom. Rernu zagrejati na 150 stepeni, pa smanjiti na 100 stepeni i staviti koru da se suši dva sata.

Posle dva sata koricu izvaditi i okrenuti na plato za torte. Skloniti pek papir.

okoladu izlomiti i sa margarinom staviti u manju šerpicu. Šerpicu staviti na vodenu paru da se cokolada i margarin otope. Kada se masa sjedinila, u tanjir umutiti jaje, pa ga polako dodati u cokoladu, uz neprestano mešanje. Nastaviti sa mešanjem još 2 minuta, pa rastopljenu cokoladu prelići preko kore i, kašikom, ravnomerno razmazati. Ostaviti da se stegne.

Krem: Od 1/2 l mleka odvojiti 100 ml a ostatak staviti da provri. Žumanca i šecer umutiti penasto. Dodati brašno, pa razrediti sa odvojenim mlekom. Proključalo mleko polako sipati, uz neprestano mešanje, u umucena jaja, pa vratiti na šporet i skuvati krem, uz stalno mucenje žicom. Skuvani krem ostaviti da se ohladi. Margarin (puter) umutiti penasto pa dodati ohlaenom kremu i sjediniti. Krem sipati preko cokolade i poravnati.

Voce: Svo voce ocistiti i iseci na kockice. Banane prelići sokom od limuna, da ne potamne. Jagode dobro iscediti. Iseckano voce pomešati i staviti preko krema.

Na kraju, umutiti beli šlag krem i staviti preko voca.

Po želji, preko šlaga može da se narenda cokolada. Ostaviti je preko noci u frižider,...

...a narednog dana uživajte u ukusu. Mi nismo mogli toliko da cekamo, vec je tortu, snaja, ostavila u zamrzivac na tri sata, pa nije mogla najbolje da se stegne, ali to nikome nije smetalo. Svi su tražili parce više...

Savet