Stracciatella torta



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za biskvit:

- **6**bjelanjaca
- **6 kašika**šecera
- **6 kašika**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo

Za kremu:

- **600 ml**mlijeka
- **6** žumanaca
- **500 ml**slatke pavlake
- **1 vrecica (od 20 g)**želatina
- **100 g**rendane cokolade
- **150 g**šecera
- **1 kesica**vanilin šecera

Za ukrašavanje:

- **100 g**rendane cokolade

Priprema

Umutiti bjelanca sa šecerom, dodati brašno i prašak za pecivo, pa peci u kalupu obloženom papirom za pecenje 30 minuta na 200 C. Pecenu koru izbockati, pa preliti sa 100 ml vrelog mlijeka sa vanilin šecerom. Ostaviti da

se ohladi. Fil: Prokuhati 1/2 l mlijeka. Žumanca i šecer umutiti, pa preliti vrelim mlijekom. Vratiti na šporet, na laganoj vatri, miješati svo vrijeme dok krema ne prokuha, pa maknuti sa vatre. U mlaku kremu dodati želatin (ja sam prvo dodala na šporet, pa ga istopila da pocne kljucati), dobro izmiksati. Umutiti slatku pavlaku u cvrst snijeg, pa sjediniti sa kremom. U potpuno hladnu kremu dodati grubo rendanu cokoladu, pa promiješati. Biskvit staviti na tacnu, pa preko staviti kalup u kojem se biskvit pekao. Preliti stracciatella kremom, pa staviti u frižider.

Nakon par sati izvaditi tortu iz frižidera, odkloniti ivice kalupa, pa tortu dekorisati rendanom cokoladom ili šlagom, po želji, ja sam dekorisala bijelom i crnom cokoladom...Prijatno!

Savet