

Kleopatra torta



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **220** min

Sastojci

Za koru (x3):

- 5 belanaca
- 8 kašika šecera
- 1 kašika sirceta

Za fil I:

- 1/2 l mleka
- 200 g šecera
- 2 kašike gustina
- 4 kaške brašna
- 200 g čokolade
- 15 žumanaca
- 1 kesica vanilin šecera
- 250 g margarina

Za fil II:

- 200 g šecera
- 200 g oraha
- 250 g šlag krema
- 2 dl mineralne vode (za mucenje šlaga)

Priprema

Izmutiti belanca sa šećerom dobro i na kraju dodati kašiku sirceta. Korice osušiti oko pola sata na 100 stepeni. Tako napraviti 3 kore.

Umutiti žumanca sa gustinom, brašnom i malo mleka i vanil šećerom. Ostatak mleka pomešati sa šećerom i staviti na kuvanje. Sve vreme mutiti da ne zagori i da se ne stvaraju grudvice. Na kraju dodati cokoladu. U hladan fil umešati razraen margarin.

Otopiti šećer i u njega dodati orahe. Pomešati. Masu izruciti na nauljen pleh i ostaviti da se ohladi. Kada se stegne, izlomiti i izlupati tuckom za meso (ako imate avan, lakše je u njemu). Umutiti šlag krem sa mineralnom vodom, pomešati sa usitnjenim grilijašem.

Filovati: Kora - fil sa cokoladom - šlag krem sa grilijašem, dok ne potrošite sastojke. Tortu premazati ostatkom drugog fila. Po želji, pospite narendanom cokoladom.

Savet

Ko ne voli margarin, zameniti maslacem...