

Kremisimo torta (5)



težina: **srednje**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za bele patišpanje:

- 10 belanaca
- 10 kašika šecera
- 2 kašike sirceta
- 8 kašika griza

Za braon patišpanje:

- 8 jaja
- 8 kašika šecera
- 2 kašike kakaoa
- 2 kašike brašna
- 6 kašika rendane čokolade

Za fil:

- 10 žumanaca
- 10 kašika šecera
- 2 margarina
- 400 g šecera u prahu
- 200 g kvalitetnije crne čokolade
- 200 g kvalitetnije bele čokolade
- 1 čaša kisele pavlake
- 200 g mlevenog pečenog lešnika

Za drugi fil:

- **500 g** šlag krema
- **5 dl** hladne mineralne vode

Priprema

Prvo pripremiti bele kore. Umutiti dobro 5 belanaca sa 5 kašika šecera u cvrst šam. Dodati kašiku sirceta i na kraju 4 kašike griza. Promešati kašikom pa smesu izliti u pleh obložen papirom za pecenje i peci koru na 150 stepeni oko 20 minuta. Napraviti još jednu koru od preostalog navedenog materijala.

Fil: Umutiti žumanca sa 10 kašika šecera pa staviti fil da se skuva na pari. Skuvan fil ostaviti da se ohladi dok pripremate braon kore.

Braon kora: Umutiti 4 jaja sa 4 kašike šecera dok se šećer ne istopi. Dodati kašiku kakaoa i kašiku brašna, promešati varjačom i na kraju dodati 3 kašike rendane čokolade. Smesu izliti u pleh obložen papirom za pecenje i peci koru na 180 stepeni oko 15 minuta. Od preostalog materijala napraviti još jednu koru.

Drugi fila: Umutiti 100 g šlag krema sa 1 dl mineralne vode. Razraditi 2 margarina sa 400 g šecera u prahu i dodati ohladjenim žumancima. Dodati umućen šlag krem i čašu kisele pavlake. Podeliti smesu na dva dela. Otopiti posebno belu i posebno crnu čokoladu na pari. Dodati otopljene čokolade, crnu u jednu smesu, a belu u drugu smesu sa žumancima. Umutiti preostalih 400 g šlag krema sa 4 dl mineralne vode.

Redosled filovanja: braon kora - žuti fil - posuti mlevenim lešnicima - umućen šlag - bela kora - braon fil - posuti mlevenim lešnicima - umućen šlag krem i tako dok se ne potroše kore i filovi. Tortu po želji dekorisati ostatkom umućenog šlag krema.

Savet

Torta je veoma ukusna. Cvrsta je i pogodna za dekorisanje fondanom.