

Jecina Kidy torta



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za kore:

- **9** belanaca
- **9 kašika** šecera
- **6 kašika** brašna
- **150** grendane **Menaž** čokolade

Za fil 1:

- **9** žumanaca
- **9 kašika** šecera
- **180 g** **Menaž** čokolade
- **180 g** maslaca ili margarina

Za fil 2:

- **150 g** šlaga u prahu
- **1,5 dl** mleka
- **100 g** **Menaž** čokolade
- **150 g** mlevene plazme

Priprema

Od ove količine napravite tri kore približnih dimenzija 17x30 cm. Umutite belanca sa šecerom na uobicajen način. Dodajte brašno i rendanu čokoladu. Pleh obložite papirom za pečenje. Sipajte smesu za koru i pecite 10-

12 minuta na 160 stepeni. Kora treba da bude bela i meka (pazite da je ne prepecete).

Za fil 1: Umutite žumanca sa šećerom, dodajte izlomljenu čokoladu i skuvajte na pari. Ohlaen fil sjedinite sa umućenim maslacem.

Za fil 2: Istopite čokoladu i mleko, kada se ohladi, umutite šlag i dodajte plazmu.

Tortu filujte na sledeći način: kora, fil 1, fil 2, kora... dok se ne utroše svi sastojci. Tortu dekorišite po želji. Za ovu priliku, tortu sam dekorisala fondanom. A vi je možete dekorisati šlagom, glaziurom...

Savet