

Crno-bela torta



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za kore:

- 12 belanaca
- 600 g šecera
- 2 kafene kašike sirceta

Za fil 1:

- 5 dlmleka
- 2 kesice pudinga od cokolade
- 100 g šecera
- 100 g Menaž cokolade
- 375 g margarina
- 12 žumanaca
- 12 kašika šecera

Za fil 2:

- 500 g šlaga
- 5 dl hladne kisele vode

Priprema

U dubljoj posudi umutiti 6 žumanaca u cvrst sneg, dodati 300 g šecera i 1 kašiku sirceta. Sipati u pleh i sušiti u rerni zagrejanjoj na 160 stepeni 10 minuta, zatim sniziti temperaturu na 100 stepeni i sušiti još 60 minuta. Na isti

način napraviti još jednu koru.

Fil 1: U 1 dl mleka izmutiti puding, a ostatak ostaviti da provri sa šećerom. Sipati puding u ključalo mleko i mešati dok se ne zgusne. Nakon toga dodati izlomljenu Menaž cokoaldu i mešati dok se ne otopi, te ostaviti da se ohladi. Za to vreme umutiti žumanca sa šećerom i skuvati na pari. Posebno umutiti margarin sa šećerom, pa ga spojiti sa skuvanm žumancima. Dodati i puding, pa sve dobro sjediniti. Umutiti šlag sa kiselom vodom. Filovati tortu: Kora-coko fil-šlag-kora-fil-šlag. Ukrasiti tortu. :)

Savet