Eurokrem torta



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za koru:

- **5**belanaca
- **15 kašika**šecera
- **1 kašika**sirceta
- **150 g**eurokrema

Za fil:

- **5**žumanaca
- **6 dl**mleka
- **2 kesice**pudinga od vanile
- **150 g**šecera
- **250 g**margarina
- **2 kesice**šlag krema od vanile
- **100 g**rendane **Menaž cokolade**
- **150 g**mlevenog keksa

Za dekoraciju:

- **po želji**šlag
- **po želji**cokoladne mrvice
- **po potrebi**rendana **Menaž cokolade**

Priprema

Belanca umutiti u cvrst sneg, pa postepeno dodavati šecer i pred kraj mucenja, dodati kašiku sirceta. Kalup ili dublji pleh obložiti papirom za pecenje, sipati masu i peci oko 50 minuta u rerni prethodno zagrejanoj na 150 stepeni.

U manju šerpu sipati 4 dl mleka, dodati šecer i kuvati dok ne provri. U meuvremenu, žumanca penasto umutiti, pa im dodati puding razmucen u preostala 2 dl mleka i kratko sve zajedno umutiti, da se razbiju grudvice i smesa sjedini. Umucena žumanca dodati u mleko koje vri i skuvati gust fil sve vreme mešajuci. Ostaviti sa strane da se potpuno ohladi, a onda ga sjediniti sa umucenim margarinom. Posebno umutiti šlag kremu od vanile (prema upustvu sa kesice), pa dodati u umucen fil i sjediniti laganim, rucnim mešanjem (bez korišcenja miksera).

Dobijenu smesu podeliti na dva jednaka dela - u prvu polovinu dodati rendanu Menaž cokoladu i mleveni keks, a drugi deo ostaje žut.

Pecenu i ohlaenu koru premazati eurokremom, preko njega rasporediti crni fil, a zatim žuti.

Umutiti šlag sa mlekom ili kiselom vodom, pa celu tortu premazati. Dekorisati tortu po želji- umucenim šlagom, rendanom Menaž cokoladom i cokoladnim mrvicama.

Savet