

Stracatela kocke (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Za testo:

- 4 belanceta
- 4 kašike šećera
- 4 kašike oštrog brašna
- 4 kašike sitno rendane **Menaž** čokolade
- 1 dl mleka za prelivanje kore

Za fil:

- 500 ml mleka
- 1 puding od vanile
- 5 kašika šećera
- 100 g bele čokolade (kvalitetne)
- 70 g margarina ili maslaca
- 1 kesica vanilin šećera
- 200 g šlaga u prahu
- 5 kašika rendane **Menaž** čokolade

Za posipanje:

- nekoliko kašika rendane **Menaž** čokolade

Priprema

Prvo pripremite fil. Puding rastvorite u 2 dl mleka, ostatak mleka stavite da provri zajedno sa vanilin šećerom. Skuvajte puding. U vrelo puding dodajte maslac/margarin i belu čokoladu. Mešajte dok se svi sastojci ne sjedine. Kada se fil ohladi, stavite ga u frižider. U dobro ohlađen fil, dodajte šlag i mutite nekoliko minuta. Zatim dodajte rendanu čokoladu.

Koru ćete pripremiti tako što ćete belanca umutiti u čvrst sneg, dodati šećer i mutiti dok se on ne otopi. Na kraju dodajte brašno i rendanu čokoladu. Pleh približnih dimenzija 20x30 cm obložite papirom za pečenje. Koru pecite na 150 stepeni 12 minuta. Mlaku koru prelijte mlakim mlekom (mleko možete začiniti vanilom). Koru podelite na dva dela ili uzduž ili popreko.

Filujte na sledeći način: Kora, fil, kora fil. Pospite rendanom čokoladom.

Savet

Najbitnije je da dobro ohladite fil pre nego što dodate šlag u prahu. Ukoliko fil nije dovoljno hladan, šlag se neće dobro umutiti, a samim tim vam ni fil neće biti dovoljno vrst. Torta treba da odstoji bar nekoliko sati (u frižideru) pre služenja.