

Moja kremisimo torta



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **160** min

Sastojci

Kora:

- 7jaja
- 7 **kašika**šecera
- 7 **kašika**mlevene plazme

Fil:

- 10 žumanca
- 4pudinga od vanile
- 1 lmleka
- 250 gmleka u prahu
- 2margarina
- 250 gšecera u prahu
- 100 gbela cokolada
- 100 gcrna mlecna cokolada
- 300 gmlevene plazme

Za dekoraciju:

- po željišlag ili fondan

Priprema

Kora: 7 belanca umutiti u cvrst šne, dodati 7 kašika šecera pa opet dobro umutiti. Postepeno dodavati 7 žumanca

i 7 kašika mlevene plazme i sve lepo sjediniti. Smesu izliti u nauljen i pobrašnjen pleh i peci na 200 stepeni dok kora ne dobije zlatnu boju.

10 žumanca penasto umutiti i dodati 4 pudinga od vanile i dodati malo mleka (od pripremljenog litra), razrediti smesu lepo, i skuvati u 1 l mleka. Kada se skuva, skloniti sa vatre i odmah dodati 250 g mleka u prahu i mikserom lepo razmutiti. Ohladite fil uz povremeno mešanje da se ne uhvati kora. Kada se ohladi dodati dodati 2 margarina prethodno umucena sa 250 g šecera u prahu. Podelite fil na dva dela. U prvi deo dodati 100 g otopljene bele cokolade, a u drugi 100 g otopljene crne cokolade i 300 g mlevene plazme.

Filovati tortu: Kora + crni fil + beli fil. Odozgo ukrasiti šlagom ili fondanom.

Savet

Ova torta je za prave sladokusce :) ja je prosto obožavam, probajte!