

Krem torta



Sastojci

Kora:

- 7 žumanaca
- 3 cela jajeta
- 6 kašika šecera
- 6 kašika oraha
- 5 kašika brašna
- 1/2 kesice praška za pecivo

I fil:

- 300 g plazma keksa
- 125 g šecera u prahu
- 100 g rastopljene čokolade
- 1 čaša soka od pomorandže
- 1/2 margarina

II fil:

- 250 g mlevenih oraha
- 125 g šecera u prahu
- 1 šoljica vrelog mleka
- 1/2 margarina

III fil:

- 2 pudinga od vanile
- 400 ml mleka

- 200 g šecera u prahu
- 3 kašike šecera
- 1 margarin

IV fil:

- 7 belanaca
- 28 kašika kristal šecera
- malo vode

Priprema

Umutiti 7 žumanaca, 3 cela jajeta sa 6 kašika šecera, 6 kašika oraha, 5 kašika brašna i pola kesice praška za pecivo. Koru ispeci i preliti šerbetom.

I fil: 300 grama Plazma keksa preliti sa 1 čašom soka od pomorandže. Umutiti pola margarina sa 125 grama šecera u prahu i sve dobro umutiti i dodati 100 grama rastopljene čokolade.

II fil: 250 grama mlevenih oraha preliti šoljicom vrelog mleka. Umutiti pola margarina sa 125 grama šecera u prahu i sjediniti.

III fil: 2 pudinga od vanile skuvati u 400 ml mleka i 3 kašike šecera. Umutiti ceo margarin sa 200 grama šecera u prahu i sjediniti sa ohlaenim filom.

IV fil: Umutiti 7 belanaca uz dodavanje ušpinovanog šecera (28 kašika i malo vode).

etvrti fil može biti i šlag umesto belanaca.