

Kasandra



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za koru:

- **10** belanaca
- **20** kašika šecera
- **1** kašika sirceta

Za fil:

- **600 ml** mleka
- **10** žumanaca
- **8** kašika šecera
- **8** kašika brašna
- **250 g** margarina
- **50 g** šecera u prahu
- **100 g** cokolade
- **150 g** mlevene plazme

Za filovanje:

- **150 g** slaga
- **100 ml** kisele vode
- **50 g** cokolade
- **1** kašikaulja

Priprema

Za koru: Mikserom umutiti belanca potom dodavati kašiku po kašiku šecera neprekidno muteci mikserom. Iskljuciti mikser, dodati sirce, lagano promešati kašikom te smesu uliti u kalup obložen alu folijom. Peci na 180 stepeni 10 minuta, a potom smanjiti temperaturu na 150 stepeni te peci još petnaestak minuta. Gotovu koru ostaviti da se ohladi. Za fil: Mleko usuti u šerpu i staviti da provri. U odgovarajuoj posudi umutiti žumanca, šecer i brašno te ukuvati u vrijuce mleko. Ostaviti da se ohladi. Umutiti margarin sa šecerom u prahu te ga sastaviti sa ohlaenim filom tj dobro umutiti mikserom. Fil podeliti na dva dela-u jedan umešati cokoladu i umutiti mikserom, a u drugi deo dodati mlevenu plazmu i sjediniti kašikom. Na tacnu staviti koru, preko naneti fil sa plazmom, a preko njega naneti fil sa cokoladom. Šlag umutiti sa kiselom vodom te nafilovati celu tortu (sem gornjeg dela) - njega prelitи glazurom od cokolade. Otopiti cokoladu sa uljem i prelitи gornji deo.

Savet

Tortu možete ukrasiti po želji, sa fondanom, šlagom nebitna je stvar, ali, za pravljenje poslastica obavezno koristite Menaž okoladu, jer u tome je prava ar.