

Crno-bela torta



težina: **srednje**

za: **35** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za koru (x2):

- 7belanaca
- **12 kašika** šecera
- **1 kašika** sirca
- **4 kašike** griza

Za koru (x2):

- 7belanaca
- **12 kašika** šecera
- **3 kašike** prezle
- **6 kašika** mlevenih oraha
- **1 kašika** sirca
- **1 kašika** brašna

Za fil:

- 28žumanaca
- **28 kašika** šecera
- 2margarina
- 450 gplazme

- 500 gšlaga
- 500 mlmleka
- 150 gcokolade

Za dekoraciju:

- 100 gcokolade
- 4 kašikeulja
- 200 gšlaga
- 200 mlmleka
- 50 gcar na dar
- 30 gsrebrne perle
- 100 g bele cokolade

Priprema

Umutiti belanca u cvrst šam pa postepeno dodajte šecera. Mutiti duže dok se šecer ne otopi, oko 10 minuta. Zatim dodati sirce i griz. Pomešati varjacom pa smesu izliti u pleh koga ste obložili pek papirom. Peci na 200 C dok ne porumeni. Umutite dve ovakve kore. Za trecu i cetvrtu koru postupak ponoviti samo umesto griza dodajte mleven orah, brašno i prezle. Umutite dve kore.

Za fil je potrebno da žumanca umutite sa šecerom mikserom dok ne postanu penasta, a anda skuvajte fil na pari. Fil je gotov kad varjacom ostane trag na dnu šerpe. Ohladiti. Margarin umitite penasto, dodajte hladan fil, mlevenu plazmu i umuceni šlag. Fil podeliti na dva dela i u jedan dodati otopljenu cokoladu. Finalni postupak: Kora sa grizom, pola fila sa cokoladom, kora sa mlevenim orahom pa žuti fil, kora sa grizom, fil sa cokoladom, kora sa orahom pa žuti fil. okoladu otopiti sa uljem i preliteri tortu. Šlag umutite cvrsto pa špricem za tortu dekorišite sa strane. Narendajte belu cokoladu i pospite srebrnim perlama. Poreajte pahulje car na dar. Dobro rashladite i poslužite.

Savet