

Vasina torta (2)



Sastojci

Za kore:

- 12 jaja
- 24 kašike šecera
- 24 kašika brašna
- 2 vanilin šecera
- 1 prašak za pecivo
- 2 kašike kakaa

Za fil:

- 750 ml mleka
- 1 žumance
- 7 kašika brašna
- 10 kašika šecera
- 1 vanilin šecer
- 1 red cokolade za mešenje
- 1 margarin za mešenje
- 4 kašika šecera u prahu
- sok od narandže
- 2 kesice šlag pene

Priprema

1. kora: Umutiti koru od 6 jaja, 12 kašika šecera, 12 kašika brašna, 1 vanile i pola praška za pecivo. Peci koru u podmazanoj i brašnom posutoj tepsi.

2. kora: Isto kao prethodna samo se prilikom mucenja doda i kakao. Kad se kore prohlare presecete ih tako da od obe kore dobijete po 3 kore.

Fil: U 250ml hladnog mleka razmutiti 1 žumance i 6 kašika brašna. Posebno staviti da se kuva 1/2 l mleka sa 10 kašika šecera, 1 vanilom i 1 redom cokolade. Kad pocne mleko da vrije dodati prethodno razmucenu kašicu i kuvati na tihoj vatri dok se ne zgusne.

Posebno umutiti margarin sa šecerom u prahu. Kad se krema prohladi dodati margarin i mutiti dok se ne sjedini.

Filovanje: Kore prskati sokom od narandže pa naizmenicno reati i filovati (crna kora,fil,bela kora,fil...)

Ukrasiti šlagom.