

Kraljica Torta (2)



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **95** min

Sastojci

Za koru:

- 4 jajeta
- 1 **caš** kisele pavlake
- 1 **caša od pavlake** šecera
- 1 **kašicica** vanilin ekstrakta
- 1 **caš** ulja
- 1 **caša** mineralna gazirana voda
- 1 **caša** brašna
- 1 **caša** kakao
- 1 **kesica** praška za pecivo

Za fil:

- 250 g mascarpone
- 400 g šlag praha
- 250 g kisele pavlake
- 2 **kašicice** vanilin ekstrakta
- 1 limun - kora izrendana
- 150 g prah šecera
- 3 dl hladne vode

Priprema

Priprema kore: penasto ulupati jaje i šecer dodati kiselu pavlaku, vanilia. Mešati sa mikserom da se pavlaka sjedini sa jajima, dodati ulje i vodu promešati zatim dodati kakao, brašno i prašak za pecivo. Ispeci koru u pleh

po želji, ako želite da vam torta bude bas visoka ispecite koru 2 puta ovako. Peci u predhodno zagreanu rernu na 170C 45 minuta pre vadjena koru isprobati cackalicom.

Fil: mascarpone i kiselu pavlaku kratko promešati u drugi visoki sud promešati šlag prah i vodu i mikserom ulupati dok maša ne postane penasta i cvrsta dodati prah šecer i vanilia, promešati i dodati predhodno promešane kisele pavlake i marscarpone. Dobro promešati sa mikserom po želi može da se doda u krem prehrambrena boja po želji...

Preseci koru na dva dela i filovati tortu ukrasiti po želji. Prijatno.

Savet