Torta Romansa



Sastojci

Potrebno je:

- 16 jaja
- 800 g šecera
- 100 g mlevenih oraha
- 1 l mleka
- 2 pudinga od vanile
- 3 kašike brašna
- 2 margarina
- 200 g šecera u prahu
- 100 g cokolade za kuvanje
- 500 g šlag pena

Priprema

I kora: Umutiti 10 belanca sa 500 g šecera, dodati 2 kafene kašicice belog sirca i sušiti na 150 stepeni oko 90 minuta.

II kora: Umutiti 6 belanca sa 200 g šecera, dodati 100 g mlevenih oraha i 2 kašike brašna. Peci na temperaturi od 200 stepeni. Pecenu i ohladjenu koru, nakvasiti mlekom.

Fil: Skuvati krem od 1 l mleka, 5 kašika šecera, 12 žumanaca, 2 pudinga od vanile i 3 kašike brašna. U hladan fil dodati 2 umucena margarina sa 200 g šecera u prahu.

Fil podeliti na dva dela, u jedan dodati 100 g otopljene cokolade, a drugi ostaje isti.

Umutiti 500 g šlag penu.

Filovati: crna kora - žuti fil - šlag, bela kora - braon fil - šlag.