

Patos torta



Sastojci

Za jednu koru:

- 9 belanaca
- 10 kašika šecera
- prstohvat soli
- 70 g pudinga (prah) po izboru

Fil 1:

- 1 l slatke pavlake
- 500 g čokolade za kuvanje
- 5 kesica kapucina

Fil 2:

- 18 žumanaca
- 300 g šecera u prahu
- 5 vanilin šecera
- 1 margarin

Za ukrašavanje:

- 4 šlag krem od čokolade

Priprema

Umutiti belanca sa prstohvatom soli, dodati šećer, dobro umutiti, pa zatim dodati puding i lagano izmešati sa

žicom za mucenje. Peci u velikom plehu, obloženom sa pek-papirom. (tri kore ispeci iste).

Fil 1: Pavlaku zagrejati do tacke kljucanja, dodati cokoladu izlomljenu na parcad. Mešati dok se ne istopi. Skinuti sa šporeta, da se hladi. Ohladjeno staviti u zamrzivac na 1 sat, potom izmutiti u cvrstu kremu sa kapucinom.

Fil 2: Žumanca i šećer umutiti na pari. Ohladjeno umutiti sa vanil šećerom i margarinom.

Filovanje: kora-fil, crni-fil. žuti....Tako dok se sve ne potroši. Preko ukrasiti sa šlagom.