

Zoricina torta



Sastojci

Za 3 kore:

- 12 belanaca
- 600 g šecera
- 3 jelovne kašike sirca

Fil:

- 1 l mleka
- 12 žumanaca
- 1 margarin
- 10 kašika šecera
- 6 kašika brašna
- 250 g šecera u prahu
- 100 g cokolade

Za ukrašavanje:

- 4 šlaga od cokolade

Priprema

Kora: Umutiti 4 belanaca sa 200 g šecera, 1 kašikom sirceta. Kada se sve lepo umutilo i sjedinilo, smesu sipati u pleh za pecenje, koji je obložen papirom za pecenje. Peci koru na 100 stepeni, oko 60 minuta. Na isti nacin pripremiti još 2 ovakve kore.

Fil: Dobro razmutiti žumanca, brašno i šecer u malo mleka, pa smesu sipati i kuvati u mleku. Kada pocne da se

zgušnjava, skloniti sa šporeta i ohladiti.

Posebno umutiti šećer u prahu i margarin, pa sjediniti sa ohladjenom filom. Sve dobro izmiksirati, da nema grudvica.

Fil podeliti na 2 dela. Prvi deo ostaje žuti, a u drugi ubaciti čokoladu koju smo istopili na pari. Šlag umutiti prema uputstvu sa kesice.

Redjanje: Kora-crni fil-kora-žuti fil-kora. Celu tortu premazati šlagom od čokolade.

Staviti je na hladno da se stegne.