

Kristijan torta



Sastojci

Za tri Kore:

- 12 belanaca
- 12 kašika šecera
- 9 kašika gustina
- 150 g cokolade

Fil:

- 1 l mleka
- 12 žumanaca
- 16 kašika šecera
- 8 kašika gustina
- 2 margarina
- 200 g šecera u prahu
- 200 g šlag krema od vanile + 150 g šlaga za premaz

Priprema

Kora: Umutiti 4 belanca sa 4 kašike šecera i 3 kašike gustina (napraviti tri kore).

Istopiti 150 g cokolade i svaku koru premazati.

Fil: Pomešati 12 žumanaca, 16 kašika šecera, 8 kašika gustina i skuvati u litar mleka.

Posebno umutiti 2 margarina sa 200 g šecera u prahu i sjediniti sa prohlanim filom.

Umutiti 200 g šlaga.

Redosled: kora, topljena cokolada, fil, šlag...

Tortu premazati sa 150 grama šlaga.