Španski vetar (2)

Sastojci

Potrebno je:

- 12 jaja
- 500 g + 12 kašika šecera
- sirce ili sok od limuna
- 4 kašike brašna
- 240 g šlaga
- 450 ml mleka
- 2 margarina
- 100 g šecera u prahu
- 150 g cokolade
- 1 vanilin šecer

Priprema

Kora: Umutiti 6 belanaca sa 250 g šecera i 1 kašikom sirceta ili 1 kašikom soka od limuna. Raspodeliti u pleh, pa koru sušiti na 100 stepeni 4 sata. Osušiti još jednu ovakvu koru.

Fil: Umutiti 12 žumanaca sa 12 kašika šecera i 4 kašike brašna, a zatim kuvati na pari. Kada se zgusne skloniti sa šporeta, pa ostaviti da se ohladi.

Nakon toga dodati u fil (80 - 100 g) umucena šlaga sa 200 ml mleka. Zatim dodati prethodno umucena dva margarina sa 100 g šecera u prahu. Podeliti fil na 2 dela. U jedan deo dodati 150 g otopljene cokolade, a u drugi vanilu.

Tortu filovati na sledeci nacin: Kora, crni fil, beli fil, kora. Ukrasiti šlagom, za šta je potrebno još 4 šlaga (160 g) sa 250 ml mleka.