

Dvobojna torta



Sastojci

Žuta kora

- 6 jaja
- 6 kašika šecera
- 6 kašika brašna

Braon kora

- 6 jaja
- 6 kašika šecera
- 6 kašika brašna
- 2 kašike kakaa

Nadev za rolate:

- 1/4 l mleka
- 300 g mlevenih oraha
- 4 štangle cokolade
- 3 kašike šecera

Nadev za tortu:

- kesica pudinga od vanile
- 1/2 l mleka
- 3 kašike šecera
- 4 žumanca
- 250 g maslaca

- 100 g šecera u prahu

Priprema

Ulupati cvrst sneg od belanaca, dodati šecer i jedno po jedno žumance. Mutiti dok masa ne postane penasta pa dodati brašno. Sipati u podmazan i brašnom posut cetvrtast kalup i peci u prethodno zagrejanj pecnici. Pecenu koru izruciti na vlažnu salvetu i uviti u rolat.

Za braon koru ulupati cvrst sneg od belanaca, dodati šecer, jedno po jedno žumance i kakao i mutiti dok masa ne postane penasta. Dodati brašno ipeci u kalupu iste velicine, kao i žutu koru. Pecenu koru izruciti na vlažnu salvetu i uviti u rolat.

Za nadev za rolate popariti orahe vrelim mlekom, dodati rendanu cokoladu i šecer. Sve dobro umutiti, pa prohlaenom masom filovati i žuti i braon rolat. Rolate iseci na kolutove i naizmenicno ih reati u okruglu ciniju.

Za nadev za tortu skuvati u mleku puding od vanile. Posebno kuvati žumanca sa šecerom na pari dok se ne zgusnu, pa ohlaenjoj masi dodati maslac penasto umucen sa šecerom u prahu. Masu sjediniti sa pudingom, dobro umutiti i sipati preko kolutova rolata poreanih u ciniji. Tortu staviti u frižider da se dobro ohladi, izruciti iz cinije i ukrasiti preostalim nadevom za tortu.