

Kassandra torta



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

1. kora

- 4 belanaca
- 10 kašika šecera
- 2 kašike brašna
- 50 g čokolade

2. kora

- 4 belanca
- 10 kašika šecera
- 2 kašike brašna
- 100 g oraha

3. kora

- 4 belanca
- 10 kašika šecera
- 2 kašike brašna
- 100 g kokosa

Fil

- 12 žumanaca
- 1 puding vanila

- **6 kašika** gustina
- **1 l** mleka
- **8 kašika** šecera
- **100 g** cokolade
- **100 g** oraha
- **10** krem bananica

Priprema

1. kora: Umutiti 4 belanca sa 10 kašika šecera, 2 kašike brašna i 50 g rendane cokolade. Peci na 200 C. 2. kora: Umutiti 4 belanca sa 10 kašika šecera, 2 kašike brašna i 100 g oraha. 3. kora: Umutiti 4 belanca sa 10 kašika šecera, 2 kašike brašna i 100 g kokosa. Ovu koru peci 170 C. Fil: Pomešati 1 puding od vanile sa 6 kašika gustina i razmutiti u malo mleka. Litar mleka staviti da prokuva sa 8 kašika šecera pa kad provri dodati puding i gustin, smanjiti temperaturu i mesati. U posebnoj posudi umutiti 12 žumanca pa postepeno dodavati u fil i mešati dok se ne sjedini i zgusne. Ostaviti da se skroz ohladi pa dodati 1,5 margarin dobro umucen. Ovaj fil podeliti na 3 dela. U prvi deo dodati 100 g otopljene cokolade, u drugi 100 g oraha i u treci 10 iseckanih krem bananica. Redosled: kora sa cokoladom-fil od cokolade-kora sa orasima-fil sa bananicama-kora sa kokosom-fil sa orasima. Dekoracija po želji.

Savet