Crno bela torta (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Kore:

- **3**jajeta
- **20 kašika**šecera
- **20 kašika**ulja
- **20 kašika**mleka
- **20 kašika**brašna
- **3 kašike**kakaoa
- **1**prašak za pecivo

Fil:

- **500 ml**mleka
- **10 kašika**šecera
- **1**vanilin šecer
- **5 kašika**brašna
- **250 g**margarina
- **100 g**cokolade
- **100 g**seckanih oraha
- **2 kašike**ruma
- **100 g**suvog groždja

Preliv za kore:

- **5 dl**vode
- **5 kašika**šecera

- **4 kašike**ruma

Za ukrašavanje.

- **200 g**šlaga
- **3 dl**gazirane vode

Priprema

Sastojke za koru umutiti i peci u plehu koji je prethodno obložen papirom velicine 30×35cm. Kad se kora ohladi, preseci je da se dobiju dve kore, a te dve kore preseci vodoravno, ukupno da bude 4 kore. Fil: u 500 ml mleka staviti 10 kašika šecera, jedan vanilin šecer. Od ovog mleka odvojiti jednu cašu, u koju umutimo 5 kašika brašna dodamo u mleko i kuvamo, kad se zgusne i ohladi dodamo jedan umucen margarin, 100 g rendane crne cokolade, 100 g seckanih oraha i 100 g seckanog suvog groždja koje treba da odstoji malo u rumu. Sirup: 1/2 l vode, 5 kašika šecera i 4 kašike ruma da provri i ostaviti da se ohladi. Tortu filovati ovako: kora koju poprskamo sa sirupom, fil, kora poprskana sa sirupom, tako radimo sa sve 4 kore. Tortu ukrasimo sa umucenim šlagom. Kore su prilicno suve, treba da se utroši ceo sirup koji skuvamo.

Savet