

Torta Bela Dolina



težina: **srednje**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Potrebno je:

- 15jaja
- **800 g**šecera
- **3 supene kašike**vinskog sirceta
- **300 g**cokolade za kuvanje
- **7 kašika**gustina
- 1puding od vanile
- **8 dl**mleka
- 1margarin
- **200 g**šlaga
- **2 dl**mleka (za šlag)

Priprema

Umutiti 5 belanaca sa 200 g šecera i 1 kašikom vinskog sirceta. Smesu sipati u pleh obložen papirom za pecenje i peci tj. susiti u reni na 150 stepeni oko 45 minuta. Napraviti 3 ovakve kore. Kada se ispeku svaka se preliiva sa 100 g otopljene cokolade.

Umutiti 15 žumanaca sa 200 g šecera, 7 kašika gustina i 1 pudingom od vanile. Skuvati umucenu smesu sa žumancima u 8 dl mleka. Kada se ohladi dodati 1 umucen margarin.

Postupak filovanja: kora prelivena cokolado, fil, kora prelivena cokoladom, fil, kora prelivena cokoladom i fil. Svaki put kada se kora prelije cokoladom ostaviti da se malo stegne i tek onda staviti fil.

Celu tortu premazati umucenim šlagom i ukasiti po želji.

Savet