

Bronhi šnit torta



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za koru:

- **8** bjelanaca
- **8** kašikašecera
- **prstohvatsoli**
- **1** kašikagustina
- **4** kašikebrašna
- **1** kašikasirca
- **50** gcokolade za kuhanje

Za fil:

- **8**žumanajca
- **500 ml**mlijeka
- **150 g**bronhi bombona
- **2** vrecicepudinga od vanilije
- **120 ml**slatke pavlake
- **100 g**maslaca
- **50** gcokolade za kuhanje

Priprema

Odvojiti žumanca od bjelanaca, u bjelance uz lagano mucenje dodavati kašiku po kašiku šecera, malo soli. Kada dobijemo cvrst snijeg dodati 1 kašiku sirceta i brašno pomiješano sa gustinom. Smjesu podijeliti na dva jednaka dijela, jedan dio ostaje bijel dok u drugi dodamo 50 g otopljene cokolade za kuhanje. Tako pripremljenu smjesu izliti u pleh velicine 30x40 cm tako što pleh podijelimo na dva jednaka dijela na jednu stranu stavljamo bijeli

dio smjese a na preostalo 1/2 tamni dio. Peci u predhodno zagrijanoj pecnici na 180 C 10-12 minuta. Pecenu koru podijeliti tako da dobijemo dvije svijetle trake i dvije tamne trake velicine 10x30 cm. U 400 ml mlijeka staviti bronhi bombone i na laganoj vatri otopiti uz povremeno miješanje. Sjediniti žumanca i puding sa preostalim mlijekom i skuhati u mlijeku gdje su se otopile bronhi bombone. Kada smjesa postane dovoljno gusta skinuti s vatre. U ohla?enu kremu dodati maslac i umucenu slatku pavlaku. Kremu izjednaciti podijeliti na dva jednaka dijela i u drugi dio staviti 50 g otopljene cokolade. Tortu filovati tako što stavimo svijetlu koru, 1/2 svijetle kreme, zatim tamnu koru 1/2 tamne kreme, opet svijetla kora preostali dio svijetle kreme i na kraju tamna kora i tamna krema. Cijelu tortu premazati tamnom kremom i ukrasiti po želji.

Savet