

## *Srce torta (2)*



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za 3 kore:**

- **12** belanaca
- **3** žumanceta
- **9 kašika** rendane crne cokolade sa 70% kakaoa
- **9 kašika** brašna
- **12 kašika** šecera

#### **Fil:**

- **1** mleka
- **9** žumanaca
- **8 kašika** šecera
- **2** pudinga od vanile
- **100 g** mlečne milka cokolade
- **100 g** mlevene plazme
- **250 g** margarina

#### **Ostalo:**

- **1** šlatke pavlake
- **500 g** malina

### **Priprema**

Kora: umutiti 4 belanceta sa 4 kašike šecera, dodati žumance i 3 kašike brašna i 3 kašike rendane cokolade. Pleh obložiti masnim papirom. Koru peci oko 10 minuta 180-200 stepeni.

Fil: umutiti mikserom 9 žumanaca, 8 kašika šecera, 2 pudinga od vanila i 2 dl mleka. Ukuvati u vrelo mleko. Kad se krema ohladi, dodati umuceni margarin i podeliti fil na dva dela. U jedan dodati mleveni keks u drugi istopljenu cokoladu.

Umutiti slatku pavlaku. Filovati: kora, fil sa cokoladom, slatka pavlaka + voće, kora, žuti fil, slatka pavlaka + voće, kora, malo preostalog fila, slatka pavlaka. Tortu dekorisite po sopstvenoj želji.

## **Savet**