

# *Klavir torta sa vanilom i cokoladom*



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

## **Sastojci**

### **Crna kora:**

- **6**jajeta
- **6** kašikašecera
- **5** kašikabrašna
- **1/2** kesicepršak za pecivo
- **2** kašikekaka

### **Svetla kora (x2)**

- **5**jaja
- **5** kašikašecera
- **5** kašikabrašna
- **1/2**prška za pecivo

### **Beli krem:**

- **0,6** l mleka
- **7** kašikašecera
- 2 pudinga od vanile
- 1 vanilin šefer
- **150** g margarina

### **Tamni krem:**

- **5 kašika** šecera
- **1** puding od cokolade
- **0,2 l** mleka
- **100 g** margarina

#### Premaz:

- **250 g** šлага
- **2 dl** vode

#### Priprema

Odvojiti belanca od žumanca. Sastaviti žumanca sa šecerom i penasto umutiti pa dodati prašak za pecivo, brašno, kakao i predhodno umucena belanca. Masu sipati u okrugli kalup prečnika 24 cm i peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni. Pecenu koru ohladiti i iseci vodoravno da se dobiju dve jednakе kore. Odvojiti belanca od žumanca. Sastaviti žumanca i šecer i penasto umutiti pa dodati, prašak za pecivo, brašno i penasto umucena belanca. Masu sipati u cetvrtasti pleh prečnika 25x35 cm i peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni. Postupak ponoviti još jednom. Pecene kore iseci na 5 jednakih traka tako da od dve kore dobiju 10 jednakih traka. Rastvoriti puding sa 1 dl mleka. U 0,6 dl mleka staviti šecer i vanilin šecer pa staviti na šporet da se kuva. Kada mleko pocne da kljuca umešati rastvoreni puding i skuvati gust krem. Kada je krem skuvan, ohladiti ga i sjediniti sa umucenim margarinom. Okoladni puding rastvoriti sa 1 dl mleka. U 0,2 dl mleka staviti šecer i skuvati. Kada mleko pocne da kljuca umešati rastvoreni puding i skuvati gust krem. Kada je krem skuvan, ohladiti ga i sjediniti sa umucenim margarinom. Sastavljanje kore: Prvu polovicu tamne kore premazati polovicom fila od vanile. Svetle secene kore premazati filom od cokolade. Prvu traku uviti kao rolat i staviti na sredinu torte, ostale trake uvijati oko nje. Preko toga premazati ostatkom fila od vanile i staviti tamnu koru. Celu tortu premazati sa umucenim šlagom.

#### Savet