

oko-vanil Šarlota



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **1120** min

Sastojci

Za kore 2x:

- **5**jaja
- **5** kašikašecera
- **5** kašikabrašna
- **4** kašikekakaa
- 2prašak za pecivo

Fil:

- **1** l mleka
- **10** kašikašecera
- **100** g pudinga sa ukusom vanile
- **50** g cokolade
- **250** g margarina
- **200** g šecera u prahu
- **150-200** g celog petit ber keksa

Ukrašavanje

- **200** g šлага

Priprema

Odvojiti belanca od žumanca. Belanca umutiti da se dobije cvrst sneg. Žumanca sastaviti sa šecerom i mutiti dok se ne dobije cvrsta gusta masa, dodati brašno, kakao i umucena belanca. Sve dobro sjediniti i izruciti u pleh obložen papirom za pecenje i peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni. Pecenu koru urolati u mokru krpu i ohladiti. Postupak pravljenja kore ponoviti još jednom kako bi se dobila dva rolata. Puding rastvoriti sa malo mleka, a u ostatak dodati šefer i staviti da se kuva. Kada mleko pocne da kljuca umešati rastvoreni puding i skuvati gust krem. Skloniti sa šporetom, umešati cokoladu i ohladiti krem. Penasto umutiti margarin i šefer u prahu pa sjediniti sa ohlaenim kremom. Kore izvaditi iz krpe, namazati sa malo fila pa urolati i ostaviti da se dobro stegnu. Seci rolate na debljinu prsta i reati ih u okruglu vanglicu uz samu ivicu. Kada je vanglica obložena rolatima staviti malo fila, poreati ceo keks, opet fil pa ceo keks i tako sve do samog vrha gde se završava sa rolatima. Vanglicu staviti u frižider da prenoci, kako bi se torta stegla. Sutradan tortu izvaditi iz vanglice i premazati sa umucenim šlagom.

Savet