

Kremisimo torta (3)



težina: **tesko**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **200** min

Sastojci

Za beli patišpanj:

- 10 belanca
- 20 kašikašecera
- 2 kašikesirceta
- 8 kašikagriza

Za braon patišpanj:

- 8 jaja
- 8 kašikašecera
- 2 kašicicekakaoa
- 2 kašikebrašna
- 2 kašikerendane cokolade

Za fil:

- 10 žumanaca
- 10 kašikašecera
- 2margarina
- 400 gšecera u prahu
- 200 gcrne cokolade
- 200 gbele cokolade
- 1 caša Moja kravica kisele pavlake
- 500 gšlag krema

Priprema

Za braon koru: Umutiti 4 belanca, dodati 4 kašike šecera, zatim žumanca i brašno, kakao i rendanu cokoladu. Peci u četvrtastom plehu, obloženom pek-papirom i peci na 180 C. Ispeci 2 kore.

Za belu koru: Dobro umutiti 5 belanca, zatim postepeno dodati kašiku po kašiku šecera i na kraju kašiku sirceta i 4 kašike griza. Peci na 150 C. Ispeci dve ovakve kore.

Za fil: Dobro umutiti 10 žumanca sa 10 kašika šecera na pari. Kada se ohladi dodati 2 umucena margarina. Posebno umutiti 100 g šlag kremu i dodati u fil i na kraju moja kravica kiselu pavlaku i sjediniti sve lepo kašikom. Podeliti na 2 dela. U jedan dodati belu, a u drugi crnu cokoladu. Umutiti preostalih 400 g šlag krema.

Filovati: Braon kora-žuti fil-šlag, bela kora-crni fil-šlag-.....

Savet

Ova torta je preukusna, probajte, neete se pokajati.