

Vocna torta



težina: **lako**

za: **12** osoba

време припреме: **60** min

Sastojci

Za 3 kore:

- **9** belanaca
- **3** žumančeta
- **9 kašika**šecera
- **9 kašika**brašna

Za fil I:

- **7 dlm**leka
- **6** žumanaca
- **2 kesice**pudinga od vanile
- **2 kašike**gustina
- **2 kesice**vanilin šecera
- **2 dl**Moja Kravica Kuhinjica slatke pavlake
- **7 kašika** šecera

Za fil II:

- **600 g**jagoda
- **1**želatin
- **100 g**šecera

- **1 kesica** pudinga od vanile
- **1 dl** vode

I još:

- **3 dl** Moja Kravica Kuhinjica slatke pavlake
- **200 g** čokolade

Za dekoraciju:

- **200 g** čokolade

Priprema

Umutiti 3 belanceta sa 3 kašike šećera i dodati 1 žumance, lagano umešati 3 kašike brašna. Okrugli pleh obložiti pek papirom, rasporediti smesu i ispeci koru. Kora se kratko pece nekih 5-6 minuta na 220 C. Na isti nacin ispeci još 2 kore. Žuti fil: Umutiti mikserom žumanca, šećer, puding, gustin, vanil šećer i zakuvati u zavrelo mleko. U prohladenu kremu dodati 2 dl ulupane slatke pavlake. Vocni fil: Ušpinovati šećer u 0,5 dl vode. Jagode iseci i dodati i samo kratko prokuvati. Razmutiti želatin i puding u preostalu vodu i dodati jagodama samo da proključaju. Ostaviti da se prohlade. Otopiti 200 g čokolade. Kore poprskati sa malo mleka, naneti fil od jagoda, preko otopljenu čokoladu. Ostaviti da se čokolada stisne, pa preko naneti vanila krem. Ponoviti postupak. Zadnju koru premazati sa malo žute kreme, kao i stranice torte. Ostaviti da se hladi torta. Izmeriti obim torte i visinu i iseci pek papir na dve trake. Otopiti čokoladu u jednoj ili dve boje i naneti na papir, sacekati par minuta da se čokolada malo stegne i lagano pritisnuti papir oko torte. Vratiti tortu na 15 minuta u frižider. Nakon toga lagano odvojiti papir. Dekoriseite tortu preostalom slatkom pavlakom, i ukasite središnji deo torte sa nekoliko jagoda, koje ste ostavili za ukrašavanje.

Savet