

Piškota torta sa bavarским kremom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 6žumanca
- 600 mlmleka
- 200 gbele cokolade
- 110 gšecera
- 500 mlslatke pavlake
- 8 listicaželatina
- 2 kesicevanilin šecera
- 350 gjagoda ili neko drugo voce
- 3 kutijepiškota

Priprema

U duboku posudu umutiti žumanca i šecer, sve dok ne postanu svetliji. U meuvremenu staviti mleko da se kuva. Sa kutlacom, postepeno dodavati toplo mleko žumancima i mutiti mikserom.

Umuceno mleko sa žumancima vratiti u šerpu i kuvati fil na tihoj vatri. Dok se fil kuva (jedno 20 minuta), staviti 8 listica želatina u hladnu vodu. krem fil non stop mešati. Fil ne sme da provri, znacete da je fil gotov kad preko kašike preete prstom i trag ostane.

Kada je krem fil gotov, iscediti vodu iz listica želatina, i dodati. Umutiti želatin i krem sa mikserom, zatim filu dodati belu cokoladu. Sve dobro umutiti. U jednu tepsiju staviti hladnu vodu, i tu staviti šerpu da se fil hladi. Kada je fil ohlaen, umutiti slatku pavlaku i dodati kremu. Polako mešajuci varnjacom krem i pavlaku, dok se sve ne sjedini.

Okrugli obruc od tepsije staviti na tacnu, na dno tacne reati piškote. Popuniti sve rupice na dnu. Uz unutrašnjost obruca reati piškote uspravno. Zatim pola fila staviti na dno, pa dodati isecene jagode, prekriti drugom polovinom fila. Tortu ostaviti da odstoji u frižideru preko noci. Ukrasiti tortu jagodama i rendanom cokoladom.

Savet

Što više torta stoji u frižideru to je bolja.