

Jadranka torta



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za koru:

- **12**belanca
- **500** gšecera
- **1** kašikasirceta

Za fil:

- **12**žumanca
- **12** kašikašecera
- **5** kašikabrašna
- **300** mlmleka
- **1**margarin
- **2** kesicekrem šлага
- **200** gcrne cokolade

Priprema

Priprema kore: Umutiti belanca sa šecerom. Pred kraj mucenja dodati sirce i mutiti još malo, dok ne postane cvrst sneg od belanca. U cetvrtastom plehu staviti papir za pecenje ili foliju. Preko toga ravnomerno rasporediti umucena belanca i peci na slabijoj temperaturi dok ne porumeni.

Priprema fila: Skuvati mleko. Umutiti šecer i žumanca mikserom i dodati brašno, pa sve to sipati u provrelo mleko i kuvati uz neprekidno mešanje. Skloniti sa vatre i podeliti fil na dva dela. U prvi deo staviti cokoladu i mešati da se otopi. Drugi deo ostaje žut. U ohlaene filove dodati po 1/2 margarina i mutiti mikserom. Šlag

umutiti i dodati u oba fila.

Savet

Koru ostaviti da se ohladi i odvojiti je od papira pažljivo. Premazati okoladnim filom, zatim preko toga staviti žuti. Umutiti šlag i premazati celu tortu.