

Jadranka torta



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za koru:

- **12** belanca
- **500 g** šecera
- **1 kašika** sirčeta

Za fil:

- **12** žumanca
- **12 kašika** šecera
- **5 kašika** brašna
- **300 ml** mleka
- **1** margarin
- **2 kesice** krem šlaga
- **200 g** crne čokolade

Priprema

Priprema kore: Umutiti belanca sa šecerom. Pred kraj mucenja dodati sirce i mutiti još malo, dok ne postane cvrst sneg od belanca. U četvrtastom plehu staviti papir za pečenje ili foliju. Preko toga ravnomerno rasporediti umucena belanca i peći 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 čokoladu i mešati da se otopi. Drugi deo ostaje žut. U ohla?ene 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 čokoladnim filom, zatim preko toga staviti žuti. Umutiti šlag i premazati celu tortu.