

Stracciatella torta



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za biskvit:

- 6 bjelanjaca
- 6 kašika šecera
- 6 kašika brašna
- 1 kesica praška za pecivo

Za kremu:

- 600 ml mlijeka
- 6 žumanaca
- 500 ml slatke pavlake
- 1 vrecica (od 20 g) želatina
- 100 g grendane čokolade
- 150 g šecera
- 1 kesica vanilin šecera

Za ukrašavanje:

- 100 g grendane čokolade

Priprema

Umutiti bjelanca sa šecerom, dodati brašno i prašak za pecivo, pa peci u kalupu obloženom papirom za pečenje 30 minuta na 200 C. Pecenu koru izbockati, pa preliti sa 100 ml vrelog mlijeka sa vanilin šecerom. Ostaviti da

se ohladi. Fil: Prokuhati 1/2 l mlijeka. Žumanca i šećer umutiti, pa prelići vrećim mlijekom. Vratiti na šporet, na laganoj vatri, miješati svo vrijeme dok krema ne prokuha, pa maknuti sa vatre. U mlaku kremu dodati želatin (ja sam prvo dodala na šporet, pa ga istopila da počne ključati), dobro izmiksati. Umutiti slatku pavlaku u čvrst snijeg, pa sjediniti sa kremom. U potpuno hladnu kremu dodati grubo rendanu čokoladu, pa promiješati. Biskvit staviti na tacnu, pa preko staviti kalup u kojem se biskvit pekao. Preliti stracciatella kremom, pa staviti u frižider.

Nakon par sati izvaditi tortu iz frižidera, odkloniti ivice kalupa, pa tortu dekorisati rendanom čokoladom ili šlagom, po želji, ja sam dekorisala bijelom i crnom čokoladom...Prijatno!

Savet