

## ***Eurokrem torta (3)***



težina: **srednje**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- **5** belanaca
- **15 kašika** šecera
- **1 kašika** sirčeta
- **150 g** cokoladnog krema

#### **Za fil:**

- **6 dl** mleka
- **5** žumanaca
- **2 kesice** pudinga od vanile
- **150 g** šecera
- **250 g** margarina
- **100 g** šlag krema od vanile
- **100 g** cokolade u prahu
- **150 g** mlevenog keksa
- **2 dl** slatke pavlake

### **Priprema**

Belanca umutiti u cvrst sneg, pa postepeno dodavati šecer i na kraju sirce. Pleh obložiti papirom za pecenje, pa koru sušiti jedan sat na 120 stepeni.

U manju šerpu sipati 4 dl mleka, dodati šecer. U ostatak razmutiti puding, dodati umucena žumanca i ukuvati u

provrelom mleku. Ohladiti.

U hladan krem umutiti razraen margarin. Umutiti šlag krem, pa pomešati zajedno sa filom. Krem podeliti na dva dela. U jedan deo staviti cokoladu u prahu i mleveni keks, a drugi ostaje žut.

Koru premazati eurokremom, staviti crni, pa žuti fil. Ukrasiti umucenom slatkom pavlakom.

## **Savet**

Prijatno!