

Himalaji torta



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za koru (x2):

- **6**jaja
- **6** kašikašecera
- **1** kašikakakao
- **2** kašikerendane cokolade
- **2** kašikegriza
- **2** kašikemlevenih oraha

Za belu koru:

- **6**belanaca
- **6** kašikašecera
- **1** puna kašikabrašna
- **100** gseckanih oraha

Za žuti fil:

- **6**žumanaca
- **2** kesicepudinga od vanile
- **1** lmleka
- **6** kašikašecera

- **200 g**margarina

Za crni fil:

- **4**jajeta
- **200 g**šecera
- **200 g**cokolade
- **200 g**margarina

Priprema

Umutiti dve kore od jaja, šecera, dodati kakao, mleven orah, rendanu cokoladu i griz. Promešati u kašikom i sipati u pleh, obložen papirom. Peci na 200 C 10-ak minuta.

Za belu koru umutiti belanca u cvrst sam pa dodati šecer, brašno i seckan orah. Pece se na foliji podmazanoj na 200 C dok ne porumeni.

Za crni fil razmutiti puding sa malo mleka, dodati žumanca, šecer i sve zajedno zakuvati u mleku. Ostaviti da se ohladi uz povremeno mešanje. Kad se ohladi dodati u vec izmiksan margarin. Mutiti mikserom zajedno dok se ne dobije kremast fil.

Za crni fil umutiti jaja sa šecerom mikserom i kuvati na pari fil. Fil je gotov kad varjaca ostavlja trag u šerpi. Pri kraju dodati cokoladu. Margarin umutiti penasto pa sjediniti sa hladnim filom.

Filovanje: crna kora, žuti fil.

Preko žutog fila ide crni fil pa bela kora.

Preko bele kore ide crni fil, pa beli pa crna kora.

Tortu dekorisati po želji. Ja sam prekrila fondanom.

Ostaviti u frižideru da prenoci i seci po želji.

Savet