

# **Torta Ivana**



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **120** min

## **Sastojci**

### **Za koru:**

- **12**belanaca
- **12** kašikašecera
- **2** kašikebrašna
- **14** kašikamlevenih oraha
- beli deo eurokrema
- (za premazivanje pecene kore)

### **Za fil I:**

- **12**žumanaca
- **14** kašikešecera
- **2** kesicevanilin šecera
- **200** gbele cokolade
- **2**maslaca (od po 125 g)
- **1**margarin sa ukusom vanile

### **Za fil II:**

- **300** gbelog šlag krema
- **oko 300** mlkisele vode
- **oko 100** gkakao neskvik praha

## **Priprema**

vrsto umutiti belanca dodajuci u razmacima kašiku po kašiku šecera. Neprestano mutite. Kad je dobro umuceno dodajte prethodno pomešane orahe sa brašnom i blago promešajte. Smesu rasporedite kašikom u pleh od šporeta obložen pek papirom. Pecite do 50 minuta na 150.

Pecenu koru premažite belim eurokremom i presecite uzduž na dva dela.

Žumanca sa šecerom i vanilom kuvajte na pari. Dodajte izlomljenu cokoladu. Promešajte da se istopi i sjedini.

Rastopljeni margarin i maslac penasto umutite.

Ohlaenu smesu od jaja dodajte umucenom maslacu i margarinu.

Posebno umutite šlag sa kiselom vodom, pa ga na kraju povežite neskvikom da bude braon boje.

Premazujte koru žutim kremom, pa braon kremom.

Tortu ukrasite belim i šlagom kome dodate neskvik ili po želji.

Isecite na parcice i uživajte u ukusu.

## Savet

Ovo je bila moja roendanska torta. Sama sam je osmisnila i odlino je ispala. Brzo i lako se sprema! Probajte!