Krem torta



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za koru (x3):

- **3**belanca
- **6 kašika**šecera
- **1 cep**sirceta

Fil:

- **9**žumanaca
- **250 g**šecera
- **200 gMenaž cokolade**
- **250 g**margarina
- **150 g**šecera u prahu
- **200 ml**slatke pavlake

Dekoracija:

- **50 gMenaž cokolade**

Priprema

Lupajte belanca dok ne pocnu da pene i onda lagano ubacujte šecer i sve vreme mutite. Kad dodate sav šecer i izmutite, dodajte sirce i nastavite mucenje dok ne dobijete finu glatku smesu. Papir za pecenje stavite u tri okrugla pleha velicine 23cm, rasporedite smesu pa sušite koru 2h na 100 stepeni.

Sjedinite žumanca sa šecerom pa stavite na paru da se kuva i mešajte povremeno. Fil je gotov kad se zgusne, a varjacom povucete po dnu šerpe i ostaje trag. Kada sklonite sa vatre, odmah dodajte **Menaž cokoladu** i mešajte dok se ne otopi, pa ostavite da se prohladi. Ulupajte margarin sa šecerom u prahu penasto, pa njemu dodavajte postepeno ohladjen fil uz mucenje.

Ulupajte slatku pavlaku.

Torta se filuje na sledeci nacin. Prvo ide kora, pa taman fil, pa slatka pavlaka i tako tri puta. Na poslednju koru stavite slatku pavlaku i otopljenu **Menaž cokoladu na pari**.

Savet