

## **Bela dolina**



težina: **srednje**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **360** min

### **Sastojci**

#### **Kora:**

- **6**belanaca
- **150** gšecera
- **1** kašikasirceta

#### **Preliv za kore:**

- **400** gMenaž cokolade
- **125** gmargarina
- **2**jajeta

#### **Fil:**

- **18**žumanaca
- **10** kašikabrašna
- **2** dlmleka
- **15** kašikašecera
- **3** kesicevanil šecera
- **1,5**margarin

## **Drugi fil:**

- **400 g** šlag krema
- **2 dl** mineralne vode

## **Priprema**

Belanca umutiti sa šecerom, dodati sirce i sušiti koru na 120 stepeni oko 2 sata i tako 3 kore.

okoladu topiti na pari sa margarinom i postepeno dodati umucena žumanca pa umucena belanca. Promešati i time prelivati gotove, osušene kore.

Umutiti žumanca, dodati mleko, šecer, vanil šecer i na kraju brašno. Napraviti krem i kuvati na pari. U hladan umutiti razraen 1,5 margarin.

Fil drugi: Šlag krem ili slatka pavlaka oko 400 grama. Umutiti sa ledenom vodom da bude cvrst. Isti koristiti za ukrašavanje i premazivanje cele torte.

Filovati: kora - cokolada - krem od žumanaca - šlag krem, dok se ne potosi materijal i na kraju ukrasiti šlagom.

## **Savet**

Dugo se pravi ali se isplati...