

Bela dolina



težina: **srednje**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **360** min

Sastojci

Kora:

- **6** belanaca
- **150 g** šecera
- **1 kašika** sirceta

Preliv za kore:

- **400 g** Menaž cokolade
- **125 g** margarina
- **2** jajeta

Fil:

- **18** žumanaca
- **10 kašika** brašna
- **2 dl** mleka
- **15 kašika** šecera
- **3 kesice** vanil šecera
- **1,5** margarin

Drugi fil:

- 400 g šlag krema
- 2 dl mineralne vode

Priprema

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

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

Umutiti žumanca, dodati mleko, šećer, vanil šećer i na kraju brašno. Napraviti krem i kuvati na pari. U hladan umutiti razrađeni 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 - čokolada - krem od žumanaca - šlag krem, dok se ne potosi materijal i na kraju ukrasiti šlagom.

Savet

Dugo se pravi ali se isplati...