

Tigar torta (3)



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za tamniju koru:

- 7 belanaca
- 12 kašika šecera
- 1 kašika sirca
- 3 kašika prezle
- 6 kašika mlevenih oraha
- 1 kašika brašna

Za belu koru:

- 7 belanaca
- 12 kašika šecera
- 1 kašika sirca
- 4 kašika griza

Za fil:

- 14 žumanaca
- 1,5 l mleka
- 10 kašika šecera
- 1 kesica pudinga od vanile

- **100 g**plazme
- **150 g**margarina
- **100 g**cokolada sa suvim grož'em
- **200 g**višanja

Priprema

Umutiti belanca posebno u cvrst šam. Dodati šecer i nastaviti mucenje. Kad se cvrsto umuti iskljuciti mikser pa dodati prezle, sirce, orah i brašno. Sipati u pleh koji je obložen pek papirom 39x36 cm. Za belu kora ponoviti postupak samo umesto prezle i mlevenog oraha dodati griz. Za fil je potrebno umutiti žumanca sa šecerom, dodajte kesicu pudinga rastopljenim sa mlekom i zakuvajte u preostalo mleko. Kuvajte 2-3 minuta na laganoj vatri. Pustiti da se ohladi. Margarin umutite penasto pa dodajte hladni fil. Plazmu izdrobite nepravilno, a cokoladu isecite na grube komade. Dodajte sve filu. Dodajte i višnje. Sjediti smesu. Obe kore preseći na pola da se dobiju cetiri kore. Kora secite po dužini.

Filovati: tamna kora, fil, bela kora, fil i tako redom dok ne potrošite sastojke.

Dekorirati po želji. Prijatno.

Savet