

Ljubljanska torta



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Žuta kora:

- **4** celajaja
- **5** kašikašecera
- **4** kašikebrašna
- **1** pomorandža - rendana kora

Crna kora:

- **5** celihjaja
- **6** kašikašecera
- **malorendane** cokolade
- **3** kašikabrašna
- **1** pomorandža - rendana kora

Bela kora:

- **6** belanaca
- **6** kašikašecera
- **6** kašikakokos brašna
- **2** kašikeulja
- **3** kašikebrašna

Fil:

- 6 žumanaca
- 16 kašika šecera
- 9 kašika brašna
- 3 kesice vanilin šecera
- 1/2 mleka
- 250 g margarina

I još:

- sok od pomorandže

Za glazuru:

- 1 celacokolada
- 1 kašika margarina
- 5-6 kašika mleka

Priprema

Pocinjemo pripremu ove fantastične torte. Prvo ispecite kore. Objasnicu vam pripremu jedne kore, tako pripremajte sve tri. Objasnicu pripremu prve-žute kore.

Odvojite belanca i žumanca. U posudi za mucenje izlupajte belanca u cvrst sneg. Dodajte šecer zatim mutite dok se šecer ne otopi. Postepeno dodavajte žumanca i mutite. Dodajte brašno i rendanu koru pomorandže. Rucno promešajte.

Na ovaj nacin pravite sve tri kore. (S'tim da u trecjoj, beloj kori ne idu žumanca-vidite u receptu). Pecite ih na 200 stepeni dok ne dobiju lepu boju. ?ackalicom proverite da li je kora pecena.

Prelazimo na fil. Žumanca i šecer izmešati zatim dodati vanilin šecer i brašno. Promešati. U prokuvano mleko kuvati prethodnu masu. Polako, uz stalno mešanje.

Kada je fil kuvan ostavite da se ohladi zatim dodajte margarin i sjedinite masu. Možete i mikserom na slaboj brzini.

Kore prelijte sokom od pomorandže. Postupak filovanja: žuta kora - fil - crna kora - fil - bela kora - glazura.

Glazura: ?okoladu i margarin otopiti, dodati mleko i kuvati uz stalno mešanje.

Prijatno!

Savet

Sve kore se prelivaju sokom od pomorandže. Kore pecite u pleh srednje veli?ine. Ja sam u crnu koru izrendala 2 stangle ?okolade ali Vi možete više ili manje, po Vašem ukusu.