

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 kasikašecera**
- **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** kašikabrašna
- **3** kesice vanilin řecera
- **1/2** l mleka
- **250** g margarina

I još:

- sok od pomorandže

Za glazuru:

- **1** celacokolada
- **1** kašikamargarina
- **5-6** kašikamleka

Priprema

Pocinjemo pripremu ove fantasticne 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 šefer zatim mutite dok se šefer 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 trecoj, 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 šefer izmešati zatim dodati vanilin šefer 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 veliine. Ja sam u crnu koru izrendala 2 stangle okolade ali Vi možete više ili manje, po Vašem ukusu.