

## ***\*Kassandra\****



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **80** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- **10** belanaca
- **20** kašika šecera
- **1** kašika sirceta

#### **Za fil:**

- **600** ml mleka
- **10** žumanaca
- **8** kašika šecera
- **8** kašika brašna
- **250** g margarina
- **50** g šecera u prahu
- **100** g čokolade
- **150** g mlevene plazme

#### **Za filovanje:**

- **150** g šlaga
- **100** ml kisele vode
- **50** g čokolade
- **1** kašika ulja

### **Priprema**

Za koru: Mikserom umutiti belanca potom dodavati kašiku po kašiku šecera neprekidno muteci mikserom. Isključiti mikser, dodati sirce, lagano promešati kašikom te smesu uliti u kalup obložen alu folijom. Peci na 180 stepeni 10 minuta, a potom smanjiti temperaturu na 150 stepeni te peci još petnaestak minuta. Gotovu koru ostaviti da se ohladi. Za fil: Mleko usuti u šerpu i staviti da provri. U odgovarajućoj posudi umutiti žumanca, šecer i brašno te ukuvati u vrijuce mleko. Ostaviti da se ohladi. Umutiti margarin sa šecerom u prahu te ga sastaviti sa ohlaženim filom tj dobro umutiti mikserom. Fil podeliti na dva dela-u jedan umešati cokoladu i umutiti mikserom, a u drugi deo dodati mlevenu plazmu i sjediniti kašikom. Na tacnu staviti koru, preko naneti fil sa plazmom, a preko njega naneti fil sa cokoladom. Šlag umutiti sa kiselom vodom te nafilovati celu tortu (sem gornjeg dela) - njega preliteri glazurom od cokolade. Otopiti cokoladu sa uljem i preliteri gornji deo.

## **Savet**

Tortu možete ukrasiti po želji, sa fondanom, šlagom nebitna je stvar, ali, za pravljenje poslastica obavezno koristite Menaž cokoladu, jer u tome je prava stvar.