

Mondrijan torta



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g** putera
- **250 g** šecera
- **7** srednjih jaja
- **150 g** brašna
- **100 g** kukuruznog brašna
- **1** prstohvat soli
- **2 kašike** kakao praha
- **200 ml** slatke pavlake
- **200 g** čokolade
- **1 kašika** istopljenog putera
- **mal**o vanile

Priprema

Umutiti dobro šećer i puter.

Odvojiti žumanca od belanaca i dodati žumanca u mešavinu putera i šećera. Žumanca dodajemo postepeno, jedno po jedno.

Pomešati brašno i kukuruzno brašno, prosejati i dodati u smešu iz prethodnog koraka.

Umutiti dobro belanca, sa prstohvatom soli.

Polako dodavati belanca u smešu iz koraka 1-3, najbolje iz više puta.

Podelitu dobijenu smešu na dva dela, i u jedan dodati kakao, a u drugi vanilu.

Zagrejati rernu na 200 C. Manji pleh, širine cc 20cm, pokriti papirima za pečenje ili premazati puterom.

Na dno pleha rasporediti 2 supene kašike bele smeše, treba da bude tanko, kao flis papir. Peci 2-3m u rerni, ne sme da porumeni, ali treba da bude cvrsto.

Izvaditi iz rerne i preko ravnomerno rasporediti 2 supene kašike smeše sa kakaom. Vratiti u rernu i peci 2-3m, ne sme da porumeni, ali da bude cvrsto.

Korake 8 i 10 ponavljati dok se ne upotrebe obe smeše do kraja.

Izvaditi iz rerne tortu i ostaviti da se ohladi.

Dok se torta hladi, staviti pavlaku da prokljuca, skinuti sa vatre i dodati cokoladu i puter. Mešati sve dok se ne sjedini.

Iseci ivice torte, tako da bude ravna, pa iseci tortu na 4 jednake trake.

Trake spajati toplim cokoladnim filom, ali tako da taj sloj bude tanak, tek toliko dovoljan da se zalepe trake i popune eventualne neravnine. Trake postavljati tako da šare idu u suprotnim pravcima.

Kada spojite trake, umotajte celu tortu u providnu foliju i staviti u frižider na dva sata, može i preko noci.

Izvaditi tortu iz frižidera. Ugrejati cokoladni krem, i njime preliterati tortu. Ukrastiti po želji. Prijatno!

Savet

Ova torta zahteva dosta pažnje, ali na kraju se trud isplati. Kada budete raspoređivali smeše, nakon pečenja u rerni, može da se desi da se malo negde smeše pomešaju, to nije problem, neće se videti, samo pokušajte da što pažljivije to radite. Posle 3-4 sloja učinite u rutinu.