

Zebra torta



Sastojci

Za koru:

- 10 jaja
- 19 kašika šecera
- 6 kašika brašna
- 3 štangle cokolade ili 2 kašike kakaa
- malo ekstrata od maline

Za fil:

- 3 žumanca
- 3 kašike šecera
- 1 šolja za belu kafu mleka
- 1 šipka vanile
- 250 g putera
- 120 g prah šecera
- 250 g oljuštenog i samlevenog badema
- 125 g proprženog i samlevenog lešnika

Priprema

Kora: Dobro umutiti žumanca sa šecerom, na kraju dodati brašno i cvrsto ulupan šne od belanaca. Ovu masu podeliti na tri dela, tako da u prvi deo stavite kakao, u drugi ekstrat od maline dok treci ostaje žut. Ispeci tri kore (peku se 15 min na 200 C u kalupu precnika 26cm), pa svaku preseći preko sredine da se dobije ukupno 6 listova.

Fil: Umotiti žumanca i šecer, prokuvati šolju mleka sa vanilom, pa u umucena žumanca polako dodavati provrelo mleko i na pari mutiti dok se krem ne zgusne. U ovako pripremljen i rashladjen krem dodati puter,

bademe i lešnike i dobro sjediniti.

Tortu filovati na sledeci nacin: najpre premazati žutu nebojenu koru. Preko nje staviti fil, zatim, preko fila crvenu koru. Nju tako?e filovati, pa preko nje staviti crnu koru. Istim redosledom sve ponoviti još jednom, a tortu premazati šlagom ili slatkom pavlakom.