

Kremasta torta sa tri fila



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Kora (x3):

- **4** belanaca
- **4** kašikešecera
- **2** kašikebrašna
- **1** kašicicapraška za pecivo
- **50** gseckanih oraha

Fil:

- **12**žumanaca
- **10** kašikašecera
- **2** kesicevanil šecera
- **1** l.mleka
- **10** kašikabrašna
- **250** gmargarina
- **100** gcokolade za kuvanje
- **100** gbele cokolade
- **100** gseckanih oraha

Priprema

Kora: Belanca umutiti sa šecerom u cvrst sneg. Dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo i lagano sjediniti varjacom. Na kraju umešati i seckane orahe. Smesu uliti u podmazan pleh i peci 20 minuta na 180 stepeni. Na isti nacin pripremiti još 2 kore.

Fil: Sa malo mleka umutiti žumanca i brašno. Ostatak mleka staviti sa šecerom i vanil šecerom da provri pa u provrelo dodati umucenu smesu i kuvati uz stalno mešanje dok se ne zgusne. Ostaviti da se ohladi pa sjediniti sa penasto umucenim margarinom. Fil podeliti na 3 dela. U jedan deo dodati otopljenu cokoladu za kuvanje.

U drugi deo dodati seckane orahe.

U treći deo dodati otopljenu belu cokoladu.

Filovanje: Kora - Fil sa cokoladom za kuvanje - kora - Fil sa seckanim orasima - Kora - Fil sa belom cokoladom. Po želji tortu ukrasiti cokoladnom glazurom i šlagom.

Savet