

Vermut torta



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Kore (x4):

- 5 belanaca
- 5 kašika šecera
- 3 kašika mlevene plazme
- 2 kašike prezle
- 2 kašike kakaoa
- 1/2 kesice praška za pecivo

Za fil:

- 20 žumanaca
- 5 celih jaja
- 25 kašika šecera
- 300 g margarina
- 300 g mlevene plazme
- 300 ml kisele pavlake
- 100 g crne milke
- 100 g bele milke
- 300 g krem šlaga
- 300 ml mineralne vode

Priprema

Umutiti belanca u cvrst šam pa postepeno dodajte šecer. Kad se lepo umuti smanjiti mikser padodati kakao, prezle, plazmu i prašak za pecivo. Sjediniti pa sipati u pleh koga ste obložili papirom za pecenje. Peci na 200 C

oko 10 minuta. Umutiti još 3 identicne kore. Ohladiti.

Za fil je potrebno da žumanca i jaja umutite penasto. Dodajte šećer i mutite dok se masa ne udvostruci. Skuvajte fil na pari i ohladite.

Margarin umutite penasto pa dodajte hladan fil. Sve izmiksati pa dodati mlevenu plazmu, kiselu pavlaku i iseckane čokolade (crnu i belu). Krem šlag umutite sa mineralnom vodom.

Filovati: kora, žuti fil, šlag, kora...

Dekorirati po želji. Uživati u divnom ukusu. Prijatno!

Savet