

Kinderlada (2)



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 10 bjelanaca
- 12 kašika šecera
- 6 kašika mljevene plazme
- 4 kašike brašna
- malopraška za pecivo
- 400 ml mlijeka
- 4 kašike šecera
- 20 žumanaca
- 300 g šecera
- 12 kašika brašna
- 1,2 l mlijeka
- 300 g maslaca
- 200 g mljevene plazme
- 500 g šlag kreme
- 400 ml mlijeka
- 200 g mlijeka u prahu
- 100 g mlijecne čokolade

Priprema

Peci dvije kore: Umutiti bjelanca sa šecerom, dodati keks, brašno i prašak za pecivo. Dakle, po pola od navedenih sastojaka za svaku koru. Peci na 200 stepeni 10-15 minuta. Provjerite cackalicom da li je peceno. Preliti toplim mlijekom (400 ml mlijeka i 4 kašike šecera).

Fil I: Žumanca umutiti sa šećerom, mlijekom (200ml) i brašnom, ostatak staviti da provri (1l). Skuhati kao puding. Kada se ohladi dodati umućen maslac i preostali mljevenu plazmu (200g). Fil podijeliti na pola pa u jednu polovinu dodati 100g otopljene mlijecne cokolade.

Fil II: Umutiti šlag kremu sa mlijekom i dodati mlijeko u prahu.

Filovati: kora - žuti fil - bijeli (šlag krema sa mlijekom u prahu) - kora - tamni fil - bijeli - dekorisati ostatkom šlag kreme.

Savet

Torta je prava eksplozija okusa :) plazme i okolade. Kremasta, izdašna za vea slavlja ili krsnu slavu.