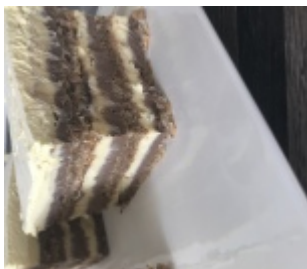


Mlecna cokoladna torta



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kore:

- **15** belanaca
- **30 kašika** šecera
- **300 g** mlevenih oraha
- **3 kašike** brašna

Fil:

- **1 l** mleka
- **15** žumanaca
- **3** pudinga vanila
- **6 kašika** brašna
- **120 g** šecera
- **250 g** margarina
- **250 g** crne čokolade
- **250 g** bele čokolade

Priprema

Peku se tri kore. Umutiti 5 belanaca u cvrst sneg. Postepeno dodavati 10 kašika šecera i mutiti dok se šecer ne rastopi. Varjacom lagano umešati 100g mlevenih oraha i 1 kašiku brašna pa sve polako izmešati. Sipati u pleh i peci na 180 stepeni oko 25 minuta. Na isti nacin ispeci još dve ovakve kore.

Fil: 15 žumanaca pomešati sa 3 pudinga vanila, 6 kašika brašna, 120 g šecera, i malo mleka (odvojiti od 1l).

Ostatak mleka ostaviti da provri. U provrelo mleko sipati smesu od žumanaca i ukuvati fil. Mešati na laganoj vatri oko 5 minuta. Kada je fil gotov sipati u tepsiju, i prekriti providnom folijom kako se ne bi stvorila korica. I ohladiti fil.

250 g margarina (sobne temperature) penasto umutiti, pa sastaviti sa ohlaženim filom. Zatim fil podeliti na dva dela. U jedan dodati 250 g otopljene crne cokolade, a u drugi 250 g otopljene bele cokolade. Dobro umutiti filove.

Finalni postupak: Kora - tamni fil - svetli fil - Kora - tamni fil - svetli fil - Kora - tamni fil - svetli fil. Ostaviti u frižideru da se dobro stegne i ohladi.

Savet

Ispadne jako kremasta i ukusna torta. Ja sam npr na srednju koru dodavala voće. Voće može bilo koje po izboru (banane, jagode, višnje...).