

Vermut torta



težina: **lako**

za: **35** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za kore (x4):

- 5 belanaca
- 5 kašika šecera
- 3 kašika mlevene plazme
- 2 kašike kakao
- malo praška za pecivo

Za fil:

- 20 žumanaca
- 5 celih jaja
- 25 kašika šecera
- 250 g margarina
- 300 g mlevene plazme
- 1,5 čašakisele pavlake
- 100 g crne milka čokolade
- 100 g bela milka čokolade
- 300 g krem šlaga
- 300 ml gazirane vode

Priprema

Umutiti belanca u cvrst šam. Postepeno dodati šećer neprekidno muteci. Kad se šećer istopi dodati mlevenu plazmu, kakao, prezle i prašak za pecivo. Lagano sjediniti i isipati u pleh koga ste obložili papirom za pečenje. Peci na 200 C oko 10 minuta. Na isti način napraviti još 3 kore. Ohladiti.

Za fil je potrebno da žumanca, cela jaja i šećer umutite mikserom penasto a zatim skuvajte fil na pari. U hladan fil dodati izmiksani margarin, mlevenu plazmu, pavlaku i iseckanu crnu i belu čokoladu. Sve sjediniti.

Krem šlag umutiti cvrsto sa kiselim vodom. Finalni postupak: kora, fil, šlag, kora... Dekorirati po želji! Prijatno!

Savet