

Vermut torta



težina: **lako**

za: **35** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za kore (x4):

- **5**belanaca
- **5** kašikašecera
- **3** kašikamlevene plazme
- **2** kašikekakao
- malo praška za pecivo

Za fil:

- **20**žumanaca
- **5**celih jaja
- **25** kašikašecera
- **250** gmargarina
- **300** gmlevene plazme
- **1,5** cašakisele pavlake
- **100** gcrne milka cokolade
- **100** gbela milka cokolade
- **300** gkrem šлага
- **300** mlgazirane vode

Priprema

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

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

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

Savet