Kremisimo torta (2)

Sastojci

Kora:

- 9 jaja
- 9 kašike šecera
- 9 kašika brašna
- 1 prašak za pecivo
- 300 g seckanih oraha

Fil:

- 1 l mleka
- 100 g gustina
- 100 g cokolade
- 1 margarin
- 300 g šlaga

Glazura:

- 100 g cokolade
- 1 jaje
- malo ulja

Priprema

Kora: Peku se 3 kore. Mutiti po 3 belanceta i 3 kašike šecera u cvrst sneg, dodati 3 kašike brašna, malo peciva.

Peci u podmazanom plehu u zagrejanoj rerni na 250 stepeni. Pre pecenja koru posuti sa lešnikom i tako 3 kore.

Fil: Od litre mleka odvojiti cašu, a preostalo mleko staviti da prokljuca i zasladiti po želji. Posebno umutiti 9 žumanaca, dodati 100 g gustina, cašu mleka i sve to sasuti u kljucalo mleko i mešati.

Kada pocne da se zgušnjava dodati, 100 g cokolade i mecati. Ostaviti da se ohladi. U ohladjen fil umutiti margarin. Umutiti 200 g šlaga i redjati: Kora-fil-šlag i tako dok se ne utroši sav materijal.

Tortu sa strana ukrasiti šlagom, a odozgo glazura.

Glazura: Rastopiti 100 g cokolade sa malo ulja. Posebno umutiti 1 celo jaje, dodati rastopljenu cokoladu i preliti na tortu.

Ostaviti u frižder da se stegne.