

Cvetna dolina



Sastojci

Potrebno je:

- 9 jaja
- 450 g + 10 kašika šecera
- 3 kašičice sirceta
- 800 ml + 150 ml mleka
- 12 kašika brašna
- 200 g cokolade
- 1 šoljica ulja
- 200 g šecera u prahu
- 1 margarin
- 300 g šlag krema

Priprema

Kora: 3 belanca umutiti sa 150 g šecera. Kada se šecer otopi dodati kašičicu sirce. Peci u podmazanom plehu na temperaturi od 180 C, oko 30 minuta. Postupak ponoviti još dva puta.

Ispocene kore ostaviti da se ohlade i na ohladjene kore premazati glazurom od cokolade.

Glazura od cokolade: 200 g cokalade otopiti sa šoljicom ulja.

Fil: 800 ml mleka sa 10 kašike šecera staviti na šporet. U vrijuce mleko dodati umucena žumanaca sa brašnom u tankom mlazu (kap po kap), stalno mešajući. Kuvati fil uz neprestalno mešanje, sve dok fil ne dobije potrebnu gustinu.

Kada fil dobije potrebnu gustinu, skloniti sa vatre da se ohladi. U ohladjen fil dodati penasto umucen margarin sa šecerom u prahu.

U poseban sud umutiti šlag krem sa 150 ml mleka.

Filovati tortu na sledeci nacin: kora premazana cokoladom, fil, šlag krem i tako redom.