

Šlag krem torta



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za kore:

- 4 belanca
- 4 kašika šecera
- 4 kašike lešnika - samlevenog
- 4 kašike brašna
- 1 žumance
- 1 kašika ulja

Za fil I:

- 6 komada žumanaca
- 10 kašika šecera
- 700 ml mleka
- 2 kesice pudinga ukus čokolada
- 250 g margarina
- 100 g šecera u prahu
- 1 kašika kakaoa

Za fil II:

- 180 g šlag kreme
- 350 ml mleka

Priprema

Priprema kore: Umutiti dobro belanca sa šećerom pa dodati žumance i nastaviti mucenje zatim lagano umešati lešnik sa brašnom i kašiku ulja. Peci na 200.C 10 minuta. Na isti nacin ispeci još jednu koru. U plehu dim. 38x34cm. Kore preseći na pola tako da dobijemo 4 iste kore.

400 ml mleka zajedno sa šećerom staviti na ringu da mleko prokuva, u drugom sudu sastaviti puding, žumanca i 300 ml. mleka. Lagano mešajući neprestano masu sa pudingom sipati u provrelo mleko. Kada se masa zgusne skloniti sa vatre i ohladiti. Margarin sa šećerom u prahu dobro umutiti pa ga sastaviti sa ohladjenom kremom dodati i jednu kašiku kakao praha. Umutiti i šlag kremu pa krenuti sa Filovanjem: Filovati kore: Kora koju poprskamo mlekom ili nekim sokom pa cokoladni fil pa šlag krem. I tako sve cetri kore isfilujemo. Za dekoraciju torte: Dobro umutiti šlag kremu (ili penu) sa 150 ml mleka isfilujemo celu tortu.

Savet