

Šlag krem torta



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za kore:

- **4**belanca
- **4** kašikašecera
- **4** kašikelešnika - samlevenog
- **4** kašike brašna
- **1**žumance
- **1** kašikaulja

Za fil I:

- **6** komadažumanaca
- **10** kašikašecera
- **700** mlmleka
- **2** kesicepudinga ukus cokolada
- **250** gmargarina
- **100** gšecera u prahu
- **1** kašikakakaoa

Za fil II:

- **180** gšlag kreme
- **350** mlmleka

Priprema

Priprema kore: Umutiti dobro belanca sa šecerom 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 preseci na pola tako da dobijemo 4 iste kore.

400 ml mleka zajedno sa šecerom staviti na ringu da mleko prokuva, u drugom sudu sastaviti puding, žumanca i 300 ml. mleka. Lagano mešajuci neprestano masu sa pudingom sipati u provrelo mleko. Kada se masa zgusne skloniti sa vatre i ohladiti. Margarin sa šecerom 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