

Torta od bele cokolade i borovnice



Sastojci

Potrebno je:

- 1 l mleka
- 13 supenih kašika kukuruznog skroba
- 150 g bele cokolade (milka)
- 8 jaja
- 2 vanilin šecera
- 23 supene kašike kristal šecera (korigovati po ukusu)
- 2 supene kašike mekog brašna
- 1 kafena kašicica jabukovog sirceta
- 300 g borovnica

Priprema

8 belanaca umutimo u cvrst šne, sa kašicicom jabukovog sirceta, 5 supenih kašika šecera i dve supene kašike brašna. Tepsiju obložimo pek papirom. Belanca podelimo na dva jednaka dela i ravnomerno nanesimo u dve tepsije. Belanca sušimo oko 90 minuta na 120 stepeni. Osušenu koru odvojimo od pek papira i izlomimo na sitne komade.

8 žumanaca ulupamo penasto sa dva vanil šecera i 4 supene kašike kristal šecera. Krem od žumanaca skuvamo na pari da se zgusne i ponovo ulupamo sa mikserom.

1 l mleka zagrejemo i u njemu otopimo 150 g bele cokolade, 10 supenih kašika šecera. Pre zagrevanja odvadimo oko 1 dl hladnog mleka i u hladnom mleku rastopimo 13 supenih kašika skroba. Razmucen skrob bez grudvica, dodajemo uz mucenje uzvrelom mleku i zakuvamo gustu kremu.

Kada se krem ohladi u njega umutimo krem od žumanaca. U kalup za torte, pore?amo parcice sušenog belanca, oko 1/4 cele kolicine pa premažemo 1/3 kreme, pore?amo opet parcice, pa krema, pa parcici, pa krema i

završimo tortu sa parčicima.

Tortu ostavljamo da prenoci u frižideru.

Borovnice oko 300 g zagrejemo sa 4 supene kašike šecera, da se rastopi. Ovim sirupom i borovnicama prelivamo svako parce pre služenja.