

Cvetna dolina



težina: **srednje**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Za kore:

- **18** kombelanaca
- **900 g**šecera
- **3 kašike**sirceta

Fil:

- **18**žumanaca
- **300 g**šecera
- **500 g**margarina

Za premaz:

- **300 g**crne cokolade
- **6 kašika**ulja

Za dekoraciju:

- **500 g**šlaga
- **4 dl**kisele vode

Priprema

Po 6 belanaca umutimo sa po 300 g secera u cvrst sam i pri kraju dodamo 1 kašiku sirceta. Dobijenu smesu sipamo u pleh obložen pek papirom i susimo na 100C oko 60 minuta. Postupak ponovimo još dva puta.

18 žumanca penasto izmutimo sa 300 g šećerom i kuvamo na pari uz neprekidno mešanje dok se fil ne zgusne da kad podignemo kašiku, curi u tankom mlazu. Ostavimo da se ohladi i umutimo sa omekšalim margarinom. 300 g cokolade otopimo sa uljem i sve tri kore premažemo cokoladom. Kad se stegne krenemo sa filovanjem kora pa trecina fila.

Fil ravnomerno razmažemo po celoj površini. Šlag cvrsto izmiksamo sa mineralnom vodom. etri pet kašika šlaga premažemo preko fila.

Opet kora fil šlag, kora fil i na kraju šlagom završavamo.

Dekorišemo po svom izboru.

Savet

Torta je vrlo ukusna i topi se u ustima.