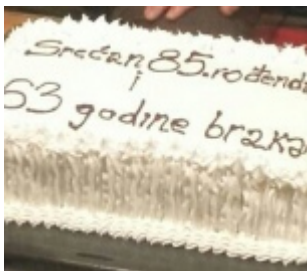


Torta diplomata



težina: **srednje**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Kore x3:

- 4 belanaca
- 4 kašike šecera
- 1 kašika brašna
- 100 g mljevenih oraha

Prvi fil:

- 5 žumanaca
- 5 kašika šecera
- 4 kašike brašna
- 1/2 l mljeka
- 125 g margarina

Drugi fil_

- 7 žumanaca
- 7 kašika šecera
- 200 g čokolade
- 125 g margarina

Dekoracija:

- 300 g šlaga

Priprema

Bjelanca ulupati pjenasto pa im dodati šećer, mutiti dok se ne dobije čvrsta pjena. Dodati brašno i orahe pa masu miješati varjačom (ne mikserom). U obložen pleh (30x20 cm) izliti smjesu i staviti u prethodno zagrijanu rernu na 180C 10-15 minuta. Proveriti cackalicom da li je kora pečena. Isti postupak ponoviti još dva puta.

Prvi fil: Od 1/2 l mlijeka odvojiti malo i u taj manji dio mlijeka dodati žumanca i brašno, u ostali dio mlijeka dodati šećer i staviti da provri. Kada provri dodati smjesu od žumanaca i brašna, miješati dok se smjesa zgusne. Skloniti sa vatre i ostaviti fil da se ohladi. Kada se fil ohladi dodati pjenasto umućeni margarin (125g).

Pjenasto umutiti žumanca sa šećerom dok ne pobijele, pa kuvati na pari 10-15 minuta, zatim dodati čokoladu i miješati dok se ne otopi, kada se otopi skinuti sa vatre i ostaviti fil da se ohladi. U ohlaeni fil dodati pjenasto umućeni margarin (125g).

Šlag umutiti po uputstvu sa kesice i dekorisati tortu.

Savet

Veoma izdarna torta..