

Cvetna livada



Sastojci

Potrebno je:

- 10 jaja
- 400 g šecera + 10 kašika
- 2 margarina
- 2-3 vanilin šecera
- 200 g cokolade za kuvanje
- 3 šlag krema

Priprema

Kora: 10 belanca i 400 g šecera umutiti, (da se dobije cvrsta masa) i peci u veliki pleh, 90 minuta na 100 stepeni.

Koru izvaditi i hladnu iseci na sredinu, (da se dobiju dve kore).

Fil I: 10 žumanaca i 10 kašike šecera umutiti mikserom i kuvati na pari. Odmah na pocetku kuvanja, dodati 2 kašike vode. Kuvan fil ohladiti.

Penasto umutiti 1 margarin i 2-3 vanilin šecera i sjediniti sa hladnim filom.

Fil II: 200 g cokolade i 200 g margarina, istopiti i rashladiti, (glazura od cokolade).

Umutiti penasto 3 šlag krema.

Kada je sve spremno, filovati tortu na sledeci nacin: Prvu koru preliti glazurom od cokolade, pa onda 1/2 žutog fila i šlag, i to ponoviti.

Tortu premazati šlagom i ukasiti po želji. PRIJATNO!