

## **Vanila krem torta**



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **70** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- **6**belanaca
- **15** kašikašecera
- **1** ravnna kašikagustina
- **1** kašicica sirceta ili limuna

#### **Za vanil krem:**

- **5** dlmleka
- **6** žumanaca
- **6** kašikašecera
- **2** kašikebrašna
- **2** kašike gustina
- **2** kesicevanile
- **125** gmargarina

#### **Za braon krem:**

- **100** gkrem šlaga od cokolade
- **1,5** dlmleka
- **2** štanglecokolade

## I još:

- 2 štanglecokolade za kuvanje

## Preparacija

Dobro uutite belanca uz dodavanje šecera i na kraju dodajte gulin i sok od limuna ili sirce. Na pravougaoni pleh stavite pek papir, izrucite umucena belanca, razmažite špatulom i pecite koru u rerni zagrejanoj na 200 stepeni desetak minuta pa smanjite na 180 stepeni i pecite još oko sat vremena.

Izvadite koru iz rerne, ohladite, skinite pek papir i presecite je uzdužno na dva dela. Dok se kora pece napravite vanil krem tako što cete lagano umutiti žumanca, šecer, vanilu, brašno i gulin sa postepenim dodavanjem mleka i sve to stavite da se kuva dok krem ne dobije potrebnu gulinu. Sklonite ga sa šporeta i u mlak krem dodajte margarin sobne temperature. Mutite mikserom dok krem ne postane penast. Za braon krem mikserom umutite krem šlag sa mlekom i dodajte otopljenu, mlaku cokoladu.

Na tacnu za služenje stavite prvu koru, premažite je vanil kremom, stavite drugu koru pa celu tortu premažite braon kremom. Preko braon krema narendajte cokoladu.

Tortu dobro ohladite u frižideru i poslužite.

## Savet