

Bambino torta



Sastojci

Tri kore od po:

- 4 jajeta
- 4 kašike šecera
- 3 kašike mlevenih oraha
- 2 kašike brašna
- 1/3 praška za pecivo

Za prelivanje:

- 1/2 l cokoladnog mleka

Fil I:

- 4 kisele pavlake
- 150 g prah šecera
- 300 g mlevene plazme

Fil II:

- 400 g šlag krema od vanile
- 3 dl mineralne vode

Priprema

Kora: Umutiti 4 belanca, dodati 4 kašike šecera, 4 žumanca, 3 kašike mlevenih oraha, 2 kašike brašna i 1/3 kesice praška za pecivo. Peci na 180 stepeni. Ispeci 3 ovakve kore. Hladne kore natopiti hladnim cokoladnim mlekom. Za sve 3 kore potrebno je 1/2 litre cokoladnog mleka.

Fil I: 4 pavlake lagano umutiti sa 150 g prah šecera i dodati 300 g mlevene plazme.

Fil II: 400 g šlag krema umutiti sa 3 dl hladne mineralne vode.

Redosled: Prva kora, 1/3 fila I, 1/3 fila II, druga kora, 1/3 fila I, 1/3 fila II, treca kora, 1/3 fila I, 1/3 fila II. Tortu ukrasiti narendanom cokoladom. Prijatno!