

Vanila koko torta idealna za roendane



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za koru (x2):

- 2 jajeta
- **60 g** šecera
- **2 kašike** brašna
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **1 dl** hladnog mleka
- **50 g** bele cokolade

Fil:

- **4** žumanceta
- **4 kašike** šecera
- **1/2 šipke** vanile
- **4 kašike** **ravnije** brašna
- **500 ml** mleka
- **200 ml** slatke pavlake
- **70 g** putera
- **50 g** bele cokolade

oko fil:

- **100 g** cokolade za kuvanje
- **200 ml** pavlake za kuvanje

Priprema

Prvo napravite korice jer ce one morati da odstoje 100 minuta. Umutite 2 belanca sa prstohvatom soli i šecerom. Dodajte dve pa recimo solidno vršne kašike brašna i pola kesice praška za pecivo. Sve lagano spatulom izmešajte. I tako dve korice.

U okrugli kalup precnika 24cm staviti pek papir pa po dnu posuti 50gr rendane bele cokolade. Isipati smesu od belanaca.

Korice se peku na 180 stepeni 25 minuta. Izvadite odmah koricu izbuškajte je cackalicom i prelijte decilitrom hladnog mleka iz frižidera. Ja ga nanosom cetkicom dok ne utrošim mleko. Tako ostavite korice 100 minuta da se ohlade i upiju mleko.

Umutite žumanca sa šecerom i brašnom i dodajte 2dl mleka. Preostalo mleko skuvajte sa vanilin. Kad provri dodajte žumanca pa na tihoj vatri skuvajte kašu kao puding. A možete i da sve hladno odmah sjedinite pa da na pari kuvate dok se ne zgusne krem. To sve zavisi od navika. U vreo krem stavite puter i belu cokoladu i dobro sjedinite.

Umutite pavlaku u cvrst šlag pa dodajte kašiku po kašiku krema uz mešanje. I to je vanila krem za tortu.

Filujte korica pa fil, pa korica pa fil. Odozgo ide krem od cokolade. Stavite na paru pavlaku i lomljenu cokoladu za kuvanje. Kuvajte dok se ne istopi cokolada i zgusne fil. Nafilujte preko cele torte.

Ostavite u frižideru da odstoji oko 5 sati ili da prenoci.

Savet

Ovo je idealna torta za sve roendane jer je jako kvalitetna, a nema orašaste plodove ako je neko alergian. Ja sam stavila u kalup od 24cm, a posle u prsten za filmovanje od 22 cm. Mera je odlina pa možete da je poveavate. Videete kako e korice da se stope sa filom pa e torta da bude sva kremasta. Sam Fil od okolade je vrst, ali nije krckav. Ili drugaije da formulišem mekan a ne curi. Torta je inae francuska i vrlo je popularna u ekskluzivnim primorskim hotelima. Vredi je napraviti samo ako koristite kvalitetne sastojke. Pa prijatno dragi moji!