

Jomi torta



težina: **lako**

za: **10** osoba

време припреме: **60** min

Sastojci

Tamna kora:

- 2 jajeta
- **3 kašike** kristal šecera
- **2 kašike** kakao praha
- **1 puna kašika** brašna
- **50 ml** instant crne kafe sa šecerom

Smedja kora:

- 2 jajeta
- **3 kašike** kristal šecera
- **2 pune kašike** mlevenih badema
- **1 puna kašika** brašna
- **50 ml** bele kafe

Žuta kora:

- 2 jajeta
- **3 kašike** šecera
- **1 puna kašika** brašna
- **50 ml** bele kafe

Svetli fil:

- 200 ml hladnog mleka
- 1 puding od vanile
- 1 kesica šlag pene sa aromom vanile i sl. pavlake
- 150 g margarina
- 200 g mlevenog keksa

okoladni krem:

- 2 jajeta
- 50 g kristal šećera
- 180 g margarina

Premazivanje:

- šlag
- ili slatka pavlaka

Priprema

Tamna kora: Umutiti 2 belanca sa 3 kašike šećera u cvrst sneg, dodati žumaca pa sjediniti mikserom potom dodati kakao i sve umutiti. Ugasiti mikser pa špatulom pažljivo sjediniti masu sa 1 punom kašikom brašna. Izliti u pleh na pek papir i peci oko 10-tak minuta. Bež kora: Umutiti dva belanca sa 3 kašike šećera u cvrst sneg, dodati žumanca pa sjediniti mikserom potom dodati 2 pune kašike mlevenih badema, ujediniti mikserom. Ugasiti mikser i špatulom sjediniti masu sa 1 punom kašikom brašna. Izliti u pleh na kom je pek papir i peci. Žuta kora: Umutiti dva belanca sa 3 kašike šećera i cvrst sneg pa dodati žumanca i sjediniti mikserom. Ugasiti mikser pa masu ujediniti sa punom kašikom brašna. Izliti u pleh na pek papir i peci. Sve tri kore položiti na krpu i ostaviti ih da se hlade dok se spremaju filovi.

Svetli krem: u 200 ml hladnog mleka umutiti puding od vanile (koji se ne kuva) pa mu dodati 1 kesicu šlag pene od vanile i slatke pavlake i umutiti, potom masi dodati 120 g margarina (omekšalog na sobnoj temperaturi) i 200 g mlevenog keksa. Sve sjediniti mikserom. okoladni fil: 2 jaja penasto umutiti sa 50 g šećera, prebaciti u šerpicu da se kuva na pari dok ne pocne da se zgušnjava, ubaciti 4 štangle cokolade i mešanjem kuvati oko 20-tak minuta. Skloniti sa vatre i ostaviti da se u potpunosti ohladi. U hladan krem staviti margarin i umutiti mikserom. Ako bude rei stavite ga kratko u frižider i štegnuće se.

Redosled filovanja: Na tacnu postaviti tamnu koru, nakvasiti je sa jakim instant kafom razmucenom u vodi sa šećerom, pa premazati citavim svetlim filom. Preko postaviti smeđju koru koju kvasimo na 100 ml mleka 1/3 kašičice nes kafe (maltene kao bela kafa, više mleka nego kafe) pa filujemo sa cokoladnim kremom. Preko cokoladnog krema postavljamo žutu koru i isto je kvasimo sa preostalim belom kafom.

Tortu ukrasiti šlagom ili umucenom slatkim pavlakom.

Savet

Ako se sprema za decu, kore kvasiti okoladnim mlekom ili nesquik-om.