

Torta tigrica



Sastojci

Za koru:

- 10 belanaca
- 10 kašika šecera
- 4 kašike džema
- 2 kašike griza
- 50 g iseckanih oraha

Za fil:

- 10 žumanaca
- 10 kašika šecera
- 5 vanilin šecera
- 8 kašika brašna
- 1 l mleka
- 1 margarin
- 100 g šecera u prahu
- 100 g cokolade za kuvanje
- 200 g žele bombona
- 2 šlaga

Priprema

Ispici 1 koru na sledeci nacin: Umutiti 10 belanaca, 10 kašika šecera, na kraju mucenja dodati 4 kašike džema. Pleh podmazati uljem, posuti sa 2 kašike griza i šakom seckanih oraha i sipati umuceno testo.

Koru staviti u rernu, koja se prethodno zagreje na 250 stepeni. Peci samo 5 minuta i smanjiti temperaturu na 150 stepeni i peci do kraja.

Pecenu koru ohladiti i prevrnuti da orasi budu gore.

Fil: Umutiti 10 žumanaca sa 10 kašika šecera, 5 kesica vanilin šecera, 8 kašika brašna, sve to skuvati na pari u 1 l mleka.

Posebno umutiti 250 g margarina sa 100 g šecera u prahu i u to postepeno dodavati ohladjen žuti krem. Sve dobro sjediniti.

U 1/3 fila, dodati 100 g omekšale cokolade, a u ostatak 200 g seckanih žele bombona.

Nacin filovanja: Kora + žuti fil + cokoladni fil + šlag.