

Krem torta (2)



Sastojci

Za kore:

- 10 belanaca
- 250 g šecera
- 300 g mlevenih oraha

Za fil:

- 10 žumanaca
- 10 kašika šecera
- 1 puding od vanile
- 6 kašike oštrog brašna
- 1 l mleka
- 1 margarin
- 100 g šecera u prahu
- 2 vanilin šecera
- 200 g suvog grožđa
- 200 g seckanih oraha

Za ukrašavanje:

- 2 šlag krem

Priprema

Umotiti sneg od blanaca, postepeno dodavati šecer i na kraju orahe. Sipati u podmazan pleh ili obložen pek papirom i peci u prethodno zagrejanj rerni na temperaturi od 180 C 20-25 minuta. Koru podeliti na dva dela.

Umutiti žumanca sa šećerom, pa dodati puding i brašno, pa postepeno sipati mleko uz neprestano mešanje, kako se nebi stvorile grudvice. Staviti da se kuva krem mešajući dok se ne zgusne. Skuvan krem ostaviti da se hladi.

Umutiti penasto margarin sa šećerom u prahu, dodati skoro ohla?en krem, vanilin šećer, pa mutiti dok masa ne postane vazdušasta. Na kraju dodati suvo grož?e i seckane orahe, pa filovati kore.

Tortu odozgo ukrasiti šlag kremom ili rendanom cokoladom po želji.