

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 groža
- 200 g seckanih oraha

Za ukrašavanje:

- 2 šlag krem

Priprema

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

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

Umutiti penasto margarin sa šecerom u prahu, dodati skoro ohlaen krem, vanilin šecer, pa mutiti dok masa ne postane vazdušasta. Na kraju dodati suvo grožje i seckane orahe, pa filovati kore.

Tortu odozgo ukrasiti šlag kremom ili rendanom cokoladom po želji.