

Slatka fantazija



težina: **srednje**

za: **60** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Kora:

- 10 belanca
- 600 g šecera
- 2 kašikevinskog sirceta

Fil:

- 1 l mleka
- 10 žumanceta
- 12 kašika šecera
- 6 kašika gustina
- 3 kašike brašna
- 250 g margarina
- 250 g šecera u prahu
- 100 g crne čokolade
- 100 g bele čokolade
- 3 pakovanapiškota
- 300 g eurokrema

Priprema

Umutiti belanca sa šecerom, a zatim dodati 2 kašike vinskog sirceta. Smeseu sipati u pleh obložen kuvarskom hartijom i peći na 150 stepeni 60 minuta.

U šerpi na šporetu staviti da provri 1l mleka sa 12 kašika šecera, 10 žumanaca, 6 kašika gustina i 3 kašike brašna. Skloniti sa šporeta i ostaviti da se prohladi a zatim dodati i margarine i 250 g šecera u prahu i umutiti. Smesu podeliti na dva dela. U jedan deo dodati otopljenu crnu cokoladu, a u drugi otopljenu belu cokoladu.

Finalni postupak: na poslužvnik staviti koru, premazati je eurokremom, zatim je premazati filom sa belom cokoladom, zatim redjati piškote natopljene mlekom, zatim fil sa crnom cokoladom i celu tortu ukasiti šlag kremom.

Savet