

Stracciatella oblacic



težina: **srednje**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Biskvit:

- 6 bjelanaca
- 6 kašika šecera
- 6 kašika brašna
- 1/2 praška za pecivo

Krem:

- 600 ml mlijeka
- 6 žumanaca
- 500 ml slatke pavlake
- 1 vrecica od 20 g želatine fix
- 100 g krupno ribane čokolade za kuhanje
- 150 g šecera
- 1 vanilin šećer

Dekoracija:

- 150 ml slatke pavlake ili šlag pjena

Priprema

Umutiti bjelanca sa šećerom, dodati brašno i prašak za pecivo pa peci u kalupu obloženom papirom za pečenje 30 minuta na 200 C. Pecenu koru izbockati, pa preliti sa 100 ml vrelog mlijeka sa vanilin šećerom. Ostaviti da

se ohladi. Fil: Prokuhati 1/2 l mlijeka. Žumanca i šećer umutiti, pa prelići vrećim mlijekom. Vratiti na šporet, na laganoj vatri miješati svo vrijeme dok krema ne prokuha, pa maknuti sa vatre. U mlaku kremu dodati želatinu, dobro izmiksati. Umutiti slatku pavlaku u cvrst snijeg, pa sjediniti sa kremom. U potpuno hladnu kremu dodati grubo ribanu cokoladu, pa promiješati. Biskvit staviti na tacnu, pa preko staviti kalup u kojem se biskvit pekao (ja obložim folijom radi lakšeg odvajanja). Preliti stracciatella kremom, pa staviti u frižider.

Nakon par sati izvaditi tortu iz frižidera, odkloniti ivice kalupa, pa tortu dekorisati umućenim šlagom.

Gotovu tortu rezati na parcad i uživati u savršenom ukusu.

Savet