Domaca mix torta



težina: **lako**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **150 g**plazma štanglice
- **800 g**šecera
- **24 kašike**brašna
- **700 ml**mleka
- **150 g**oraha
- **500 g**cokolada
- **16**jaja
- **500 g**margarina
- **2 kesice**prašak za pecivo
- **500 ml**slatka pavlaka

Priprema

Odvojiti osam žumanaca od belanaca. Od žumanaca, brašna, mleka i šecera skuvati krem.

Staviti 500 ml mleka sa 500 g šecera da provri. U posudi posebno umutiti prvo žumanca i šecer, a zatim dodati osam ravnih kašika šecera. Kad provri smanjiti vatru i sipati umucen krem od žumanaca. Podeliti krem na dva dela. U prvi dodati cokoladu, a drugi ostaje žut. Kad se ohvade u svaki ulupati 250 g margarina.

Prva kora: Ulupati 8 belanaca sa 10 kašika šecera u cvrst sneg. Zatim ugasiti mikser i dodati osam kašika šecera, rendanu cokoladu, orahe i jedan prašak za pecivo. U drugu isto sve, s tim da se žumanca prva dodaju belancima. Sve pažljivo polako mešati varjacom. Kore peci u okrugloj tepsiji na papiru za pecenje.

Iseci kore na pola. Sada ima 4 kore. Reati koru žuti fil, koru cokoladni fil zatim umakati plazmu i nareati je kao jednu koru. Tako mazati do kraja.

Ukrasiti slatkom pavlakom po želji.

Savet