

Torta Pepeljuga



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Bela kora:

- 7 belanaca
- 7 kašika šecera kristala
- 7 kašikabrašna
- 1/2 kesice praška za pecivo

Natapanje bele kore:

- 1 dl mleka
- 3-4 kašike šecera
- 1/2 kesice vanilin šecera

Crne kore x2:

- 2 jaja
- 250 g šecera kristala
- 150 g brašna
- 1,5 kesice praška za pecivo
- 50 g kakao
- 1,5 dl mleka za kakao
- 1 dl ulja
- 1,5 dl mleka
- 1 kesica vanilin šecera

Fil:

- **4** jajeta
- **300 g** šecera kristala
- **1** kesica vanilin šecera
- **6** kašikabrašna
- **3** dl mleka
- **250 g** margarina

Ukrašavanje:

- **300 g** šлага
- **oko 2 dl** vode obične
- **po željici** kiričica mlevenog

Priprema

Bela kora: Umutiti cvrst sneg od 7 belanaca, dodavati kašiku po kašiku šecera, pa iskljuciti mikser i dodati brašno i prašak za pecivo, pa laganim pokretima varjacom sve izjednaciti. Izruciti u podmazan i brašnom posut pleh, velicine 35x25 cm i peci oko 10-12 minuta na 160 C. Kada se kora prohladi, sa 1 dl slatkog kljucalog mleka preliti je i ostaviti da se natopi i ohladi.

Crne kore (priprema kakao): Staviti mleko za kakao da provri, skinuti sa plotne i u njega izruciti kakao, promešati da se masa potpuno izjednaci, bez grudvica i ostaviti da se ohladi.

Crne kore (priprema kore): Umutiti šneg od belanca, dodavati kašiku po kašiku šecera i vanilin šecer, dodati jedno po jedno žumance, pa iskljuciti mikser i dodati ohlaen kakao, brašno, ulje, mleko i prašak za pecivo, pa mikserom na maloj brzini sve izjednaciti. Dobije se veoma retka masa. Izruciti u podmazan i brašnom posut pleh, velicine 35x25 cm i peci na 160 C oko 10 minuta, da se kora pocne odvajati od zidova pleha. Isto ponoviti i za drugu koru.

U posudi sa duplim dnom umutiti varjacom jaja, šecer, vanilin šecer i brašno se razmute sa 3 dl mleka. Skuvati fil na pari oko 10-15 minuta na umerenoj temperaturi. Ostaviti da se ohladi, uz povremeno mešanje.

Penasto umutiti maslac i u njega dodavati ohladjen fil od jaja, da se sve sjedini.

Filovati tortu sledecim redom: crna kora, fil, bela kora, fil, crna kora. Celu tortu, odozgo i okolo, premazati filom.

Za ukrašvanje torte odozgo i okolo, umutiti cvrst šlag sa običnom vodom. Ukrasiti sa mlevenim neslanim kikirikijem ili po želji.

Pripremiti dan ranije i ostaviti tortu da odstoji. Seci na šnите.

Savet