

## **Torta Ivana**



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- **12** belanaca
- **12 kašika** šecera
- **2 kašike** brašna
- **14 kašika** mlevenih oraha
- beli deo eurokrema
- (za premazivanje pecene kore)

#### **Za fil I:**

- **12** žumanaca
- **14 kašike** šecera
- **2 kesice** vanilin šecera
- **200 g** bele cokolade
- **2** maslaca (od po 125 g)
- **1** margarin sa ukusom vanile

#### **Za fil II:**

- **300 g** belog šlag krema
- **oko 300 ml** kisele vode
- **oko 100 g** kakao neskvik praha

### **Priprema**

vrsto umutiti belanca dodajući u razmacima kašiku po kašiku šećera. Nprestano mutite. Kad je dobro umuceno dodajte prethodno pomešane orahe sa brašnom i blago promešajte. Smesu rasporedite kašikom u pleh od šporeta obložen pek papirom. Pecite do 50 minuta na 150.

Pecenu koru premažite belim eurokremom i presecite uzduž na dva dela.

Žumanca sa šećerom i vanilom kuvajte na pari. Dodajte izlomljenu cokoladu. Promešajte da se istopi i sjedini.

Rastopljeni margarin i maslac penasto umutite.

Ohlaenu smesu od jaja dodajte umucenom maslacu i margarinu.

Posebno umutite šlag sa kiselom vodom, pa ga na kraju povežite neskvikom da bude braon boje.

Premazujte koru žutim kremom, pa braon kremom.

Tortu ukasite belim i šlagom kome dodate neskvik ili po želji.

Isecite na parcice i uživajte u ukusu.

## **Savet**

Ovo je bila moja rođendanska torta. Sama sam je osmislila i odlično je ispala. Brzo i lako se sprema! Probajte!