

Torta san



Sastojci

Za tamnu koru:

- 250 g brašna
- 1 prašak za pecivo
- 6 kašika šecera
- 1 vanilin šecer
- 150 g putera
- 3 žumanceta
- 2 kašike kakaoa
- marmelada od marelice

Za belu koru:

- 6 belanaca
- 18 kašika šecera

Za fil:

- 1/2 l mleka
- 1 puding od vanile
- 3 žumanceta
- 3 kašike gustina
- 100 g putera
- 5 kašike šecera

Za dekoraciju:

- 200 ml vrhnja (mleka)
- 1 šlag
- cokolada

Priprema

Umutiti puter sa šećerom, dodati žumanca, vanilin šećer, kakao i brašno sa praškom za pecivo. Umesiti testo i podeliti ga na dva jednaka dela.

U kalup precnika 24 cm, obložen papirom za pečenje, pazvuci polovinu testa i peci u zagrijanoj rerni na 180 C oko 20 minuta.

Umutiti belanca u cvrst sneg, pa dodavati šećer-mutiti dok se šećer ne otopi. Masu podeliti na dva dela.

Pecenu koru izvaditi iz rerne, premazati marmeladom i sipati polovinu umucenih belanaca. Vratiti u rernu i nastaviti sa pečenjem. Isti postupak ponoviti sa drugom polovinom smese, tako da se dobiju dve kore sastavljene iz dva sloja crnog i belog.

U proključalo mleko dodati razmucen puding, gustin, žumanca i šećer. Kuvati dok se fil ne zgusne.

Kada se fil ohladi, dodati omekšao puter i mutiti mikserom. Izmeu kora naneti fil.

Tortu premazati umucenim šlagom i ukasiti otopljenom cokoladom.