



TORTA ZA ZALJUBLJENE

Chef ANITA ŠPILAK

Vrsta jedi: sladica

Čas priprave: več kot 1 ura

Količina 1

Zahtevnost: srednje lahek

NAVODILA ZA PRIPRAVO

Zmiksamo sneg šestih beljakov , dodamo 10 dag sladkorja.

Posebaj zmiksamo šest rumenjakov z 10 dag sladkorja,vanili sladkorjem,limonino lupino in ščepecem soli.

Dodamo sneg beljakov, 12 dag sesekljanih mandeljev in 18 dag moke.Na koncu primešamo 6 dag raztopljene margarine.

Za prvo kremo zavremo 1 dcl sladke smetane , dodamo 10 dag jedilne čokolade.Ko je ohlajeno zmiksamo in dodamo 18 dag zmiksane masla, 1 čajno žličko ruma.

Za drugo kremo v 2 dcl rdečega vina zakuhamo robide in vanili puding, ki smo ga zmešali z 0,5 dcl vina , sladkorjem .

Torto dvakrat prerežemo, filamo najprej z kremo od robid,drugo plast z čokoladno kremo.

Torto poljubno okrasimo.

NASLOV SKUPINE SESTAVIN (NPR. TESTO, KREMA, ...)

- 1 kos vanili sladkor
- 10 dag jedilne čokolade
- 6 kos rumenjakov
- 3 jedilna žlica sladkorja
- 6 dag margarine
- 1 dcl sladke smetane
- 18 dag masla
- 6 kos sneg beljakov
- 1 kos vanili puding
- 1 kos lupino naribane limone
- 12 dag sesekljanih mandeljev
- 18 dag gladke moke
- 1 ščepec cimeta
- 0,5 dcl Rdečega vina
- 20 dag robid