

Grčka torta s belom i crnom cokoladom

SASTOJCI

Kora

7 belanaca

14 kašika šećera

7 kašika mlevenog plazma keksa

7 kašika mlevenih oraha

1/2 kesice praška za pecivo

Fil

14 žumanaca

200 grama šećera u prahu

250 grama putera

1/2 litra mleka

5 kašika šećera

5 kašika brašna

100 grama seckane bele milka čokolade

100 grama seckane crne čokolade

150 grama seckanih oraha

150 grama lomljenog plazma keksa

NAČIN PRIPREME

Dobro umutiti 7 belanaca sa 14 kašika šećera, pa dodati 7 kašika mlevenog plazma keksa, 7 kašika mlevenih oraha i 1/2 kesice praška za pecivo. Od te mase ispeći 2 kore.

Umutiti 14 žumanaca sa 200 grama šećera u prahu i kuvati na pari. U skuvan i ohlađen fil dodati 250 grama umućenog putera.

Posebno skuvati u 1/2 litra mleka 5 kašika šećera i 5 kašika brašna. Ohlađenu masu sjediniti s prethodnim filom. U fil dodati 100 grama seckane bele milka čokolade, 100 grama seckane crne čokolade, 150 grama seckanih oraha i 150 grama lomljenog plazma keksa.

Nafilovati kore pripremljenim filom i tortu odozgo premazati šlagom.