

Torta vanilija sa čokoladnom glazurom

Kora:

- 8 VŽ jaja
- 8 VŽ šečera

Mutiti kao obično jaja i šečer dok ne dobiju na volumenu, smanjiti mikser na najmanju brzinu, a zatim postupno dodavati:

- 8 VŽ glatkog brašna
- 2 vanilija šečera
- prašak za pecivo



Zagrijati pećnicu na 200°C.

Mutiti dok se sve dobro ne spoji, istresti smjesu u najmanji kalup za torte.

Peći 15 min. na 200C, a zatim smanjiti na 175C još pol sata.

Ako niste sigurni da je kora pečena ugastite pećnicu i ostavite koru još 10 min. u vrućoj pećnici i tek tada je izvadite izvaditi.

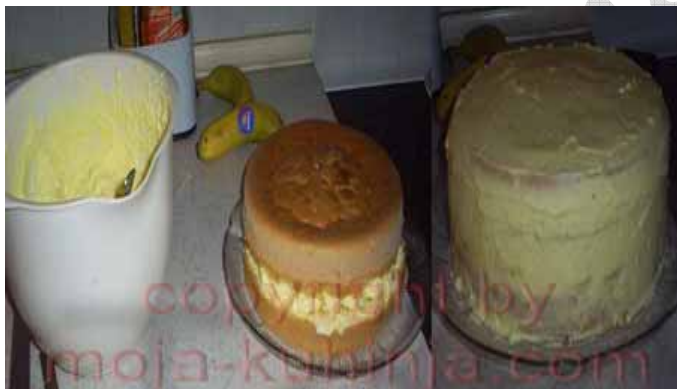
Kad koru izvadite iz pećnice ona će se malo spustiti, zato bez panike sve je ok!

Skuhati 2 pudinga od vanilije, sa šećerom u pola litre mlijeka, po receptu na pakiranju od pudinga.

Pustiti da se ohladi uz postepeno miješanje.

Umutiti 1 putar sa malo štaub šečera, u to dodati ohlađeni puding i dodati aromu vanilije, te dobro umutiti dok ne postane glatka smjesa.

Probati kremu i dodati jos šečera po želji



Ohlađenu koru presjeci na pola i nadjenuti kremom. Staviti veći dio kreme u sredinu, a ostaviti toliko da imate premazati i tortu odozgora.

- Glazura:
- 200 g čokolade za kuhanje
- 50 g margarina
- malo mlijeka(toliko da pokrije dno posude u kojoj se pravi glazura)
- 2 VŽ štaub šečera

Koristiti manju posudu da pravljenje glazure. Sve zajedno otopiti na toplom štednjaku, ne kuhati.

