

MONTE TORTA

Za biskvit:

5 žumanjak
5 žlica šećera
5 žlica tostiranih i mljevenih lješnjaka
5 žlica oštrog brašna
1 pecilni prašak
5 bjelanjaka

Za bijelu kremu:

7 dl mlijeka
5 žlica šećera
srž mahune vanilije
6 žlica oštrog brašna
200 g maslaca

Za crnu kremu:

5 dl slatkog vrhnja
300 g čokolade



Za biskvit;bjelanjke mikserom izmiksajte u čvrsti snijeg pa ih stavite sa strane. U drugoj posudi pjenasto izmiješajte žumanjke sa šećerom. U pjenastu smjesu dodajte lješnjake, brašno i prašak za pecivo. Izmiješajte. Na kraju lagano umiješajte snijeg od bjelanjaka. Biskvit izlite u prethodno namašćen i pobrašnjen kalup za torte. Pecite u pećnici zagrijanoj na 180 C 15-20 minuta.Ohladite.

Za kremu; odvojite 2 dl mlijeka pa u njega umiješajte brašno. Ostalih 5 dl mlijeka pomiješajte sa šećerom i srži mahune vanilije pa stavite kuhati na vatru dok ne provrije. U kipuće mlijeko umiješajte smjesu mlijeka i brašna. Smanjite vatru pa kuhajte uz stalno miješanje dok se smjesa ne zgusne. Ohladite.Pjenasto izmiksajte omekšali maslac pa ga pomiješajte sa ohlađenom kremom.

Na tanjur za posluživanje stavite ohlađeni biskvit a oko njega obruč kalupa za torte. Bijelu kremu izlite na biskvit, izravnajte površinu pa stavite u hladnjak.

Za crnu kremu;u slatko vrhnje dodajte izlomljenu čokoladu pa kuhati na laganoj vatri dok se čokolada ne rastopi. Maknite sa vatre , pričekajte nekih 10-ak minuta da se krema malo ohladi. Prelite preko bijele kreme pa vratite u hladnjak da se ohladi. Prije posluživanja odstranite rub kalupa za torte.