

# Krem torta

Contributed by Źaklina  
Utorak, 17 Srpanj 2007

## TIJESTO

12 dkg bra&scaron;na

14 dkg &scaron;eæera

6 Źumanaca

10 bjelanaca

1 pra&scaron;ak za pecivo

4 Źl ulja

3 Źl èokolade

2 dl mlijeka

## KREMA

4 Źumanca

20 dkg &scaron;eæera

1/2l mlijeka

4 Źl gustina

25 dkg maslaca

15 dkg bajama

½ l &scaron;laga

Bajame poprŹiti, ohladiti i samljeti. Zajedno miksati Źumanca, &scaron;eæer i ulje, zatim dodati bra&scaron;no, pra&scaron;ak za pecivo i naribanu èokoladu. Na kraju primje&scaron;ati snijeg od 10 bjelanaca. Peæi ½ sata u nama&scaron;tenom kalupu na 200.

Za kremu miksati Źumanca, &scaron;eæer, gustin i malo mlijeka. Ostatak mlijeka zakuhati, smanjiti vatru te dodati smiksanu smjesu i kuhati na laganom da se zgusne. Kad se krema ohladi dodati mljevene bajame i razrađeni maslac te je ostaviti malo u friŹideru da se maslac stegne. Prije filovanja biskvit natopiti toplim mlijekom, staviti kremu, vratiti malo u friŹider te na kraju obloŹiti &scaron;lagom.

