

# **Torta Viktoria**



težina: **srednje**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **90** min

## **Sastojci**

### **Za 4 kore:**

- **8**jaja
- **8** kašikatople vode
- **4** kašikekakaoa
- **8** kašikašecera
- **1/2** kesiceprška za pecivo

### **Za I fil:**

- **7** dl mleka
- **3** pudinga od cokolade
- **5** kašikašecera
- **200** g cokolade
- **200** g margarina

### **Za II fil:**

- **5** dl slatke pavlake
- pekmez ili džem od kajsija

## **Priprema**

Umutiti penasto 2 jajeta sa 2 kašike šecera, dodati 2 kašike vode, 2 kašike brašna, 1 kašiku kakaoa i prstohvat prška za pecivo. Pleh obložiti masnim papirom, razliti smesu i peci oko 5-10 minuta na 220 stepeni. Na isti

nacin ispeci još 3 kore.

Fil: razmutiti puding, šecer u 2 dl mleka. Zakuвати u preostalo zavrelo mleko. Dodati 200 g cokolade. U prohlaeno umutiti margarin. Umutiti slatku pavlaku.

Svaku koru premazati pekmezom od kajsija, naneti 1/3 fila, preko 1/3 slatke pavlake. Ponoviti postupak dok se ne potroši materijal. Dekorisati tortu po želji.

Tortu mozete dekorisati po želji šlagom ili presvuci sa fondan masom.

### **Savet**