

oko-karamel torta



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Kora:

- 4 jajeta
- 100 g margarina
- 100 g šećera u prahu
- 100 g čokolade
- 1 vanilin šećer
- 1 prašak za pecivo
- 1 kašika kakaoa
- 70 g brašna
- 70 ml slatke pavlake
- 130 ml mleka

Fil:

- 200 g šećera
- 7 dl mleka
- 2 pudinga sa ukusom karamela
- 1 pudinga sa ukusom slatke pavlake
- 250 g margarina
- 130 ml slatke pavlake
- 150 g krupnije mlevenog lesnika
- 300 g šlag kreme

Glazura:

- **150 g** cokolade
- **2-3 kašike** ulja
- **2-3 kašike** mleka

Priprema

Kora: Umutiti šećer i margarin, a zatim dodati jedno po jedno žumance, sjedini masu. Dodati rastoplјenu i ohlađјenu cokoladu, kakao i vanil-šećer. Sipati brašno, prašak za pecivo i sve dobro izmešati. Zatim dodati slatku pavlaku i mleko i sve lepo sjediniti. Umutiti 4 belanca u cvrst sneg i polako dodati masi, polako promešati da se dobije ujednacena masa. Koru sam pekla u okrugolm kalupu dimenzija 28 cm. Obložiti kalup i koru peci neki 35 do 40 minuta. Pecenu koru poprecno preseći da se dobiju 2.

Fil: Šećer otopiti na umerenoj temperaturi, kad pocne da dobijea zlatkastu boju polako uliti 5 dl mleka, polako jer hoće da puća. Ostaviti da se sav sećer dobro otopi. U preostala 2 dl mleka, dodati sva tri pudinga, dobro razbiti grudvice. Kad se šećer u mleku otopio i mleko pocelo da vri uliti razmuceni puding. Skuvati ga na klasican nacin. Kad je gotovo, staviti da se ohladi. Dok se puding hladi umutiti margarin u jednu ciniju, umutiti 130 ml (meni je pakovanje slatke pavlake od 200 ml pa tako sam 70 iskoristila za koru, a ovih preostalih 130 za fil) slatke pavlake u drugu ciniju i samleti prepeceni lešik. Ohlađјeni puding sjediniti sa margarinom, dodati slatku pavlaku i lešnike. Posebno umutiti šlag kremu.

Glazura: U ciniju staviti cokoladu, mleko i ulje i staviti da se otopi na tohoj vatri, kad se otopilo dodro izmesati da se sve lepo sjediini. Malo je prohladiti.

Filovanje: Ohlađјu koru premazati sa polovinom fila, pa sa polovinom umucene šlag kreme, staviti drugu koru pa na nju namazati drugu polovinu fila. Tortu ukrasiti sa otoplјenom cokoladom i ostatkom šlag kreme.

Savet