Gocina torta



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- **300 g**piškota
- mleko

Fil 1:

- **300 g**mlevene plazme
- **100 g**šecera u prahu
- **150 g**mlevenih oraha
- gazirani sok od pomorandže

Fil 2:

- **2 kesice**pudinga od vanile
- **500 ml**mleka
- **250 g**margarina
- **150 g**šecera u prahu

...i još:

- **17**krem bananica
- **100 g**iseckane žele bombone (raznih boja)

Za ukrašavanje torte:

- **3 kesice**šlag krema
- cokoladne bombone

Priprema

Kora: Piškote kratko potapati u mleko i formirati koru, na odgovarajucoj tacni za tortu.

Fil 1: Mlevenu plazmu pomešati sa šecerom u prahu i mlevenim orasima, pa dodavati sok od pomorandže da se napravi fil, gustne za premazivanje.

Fil 2: Od 1/2l mleka odvojiti malo da se razmuti puding, a ostalo mleko staviti da prokljuca. U prokljucalo mleko zakuvati razmuceni puding. Ostaviti da se prohladi. Umutiti penasto jedan margarin sa 150g šecera u prahu, pa dodati u prohlaeni puding i sve sjediniti.

Slaganje torte: Preko formirane kore od piškota staviti prvi fil. Drugi fil podeliti na dva dela. Prvi deo premazati preko fila sa plazmom. Preko poreati krem bananice presecene na pola, a preko krem bananica rasporediti iseckane žele bombone. Preko žele bombona staviti drugi deo fila sa pudingom.

Za ukrašavanje torte. Šlag krem spremiti prema uputstvu sa kesice. Celu tortu premazati sa pripremljenim šlagom i ukrasiti sa cokoladnim bombonicama.

Savet