

## **Vocna torta (Suner bob)**



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Za kore:**

- **16**jaja
- **16** kašika šecera
- **16** kašika brašna
- **12** kašikam levenih oraha

#### **Za prvi (žuti) krem:**

- **700** ml mleka
- 2 pudinga od vanile
- **10** kašika šecera
- **1.5**margarin

#### **Za drugi (beli) krem:**

- **500** ml mleka
- **6** kašikabrašna
- 2 vanilin šecera
- **1/2**margarina
- **6** kašika šecera

## **Od voca:**

- **1 kutija**ananasa
- **3**velike banane
- **5**zrela kivija

## **Još:**

- **1/2 tegle**marmelade od kajsije ili šipuraka
- **4**šlag pene

## **Priprema**

Umutiti koru od 4 jaja, 4 kašika šecera, 4 kašika brašna i 4 kašika mlevenih oraha. Odvojiti belanca od žumanca. Dobro umutiti belanca, dodati šecer i mutiti dok se ne rastopi. U umucen belanac dodavati jedno po jedno žumance i mutiti da se sjedini. Onda dodati brašno. Kada se to umuti, dodati orahe i izmešati kašikom. Peci koru u plehu obloženom pek papirom. Tako umutiti tri kore. etvrstu mutiti isto, osim što u nju ne stavljamo orahe. I tu koru vrucu uvijemo u vlažnu krpu, kao za rolat.

U malo mleka razmutimo puding. Preostalo mleko sa šecerom stavimo da se kuva. Kada pocne da vrije, dodamo razmuceni puding i kuvamo dok se ne zgusti. Ostavimo da se ohladi. I kada bude sobne temperature, dodamo margarin i mutimo mikserom da nema grudvica.

U 200ml mleka razmutiti brašno, da nema grudvica. Preostalo mleko staviti da se kuva sa šcerom i vanilom. Kada pocne da vrije, dodamo razmucenu kašicu i kuvamo dok se ne zgusti. U ohlaenu kremu dodati margarin i mutiti da nema grudvica.

Koru koju smo umotali u krpu (onu bez oraha), razmotati i premazati marmeladom. Napraviti rolat. Ostaviti da odstoji da bi mogao da se sece na parcad. Iseci rolat na parcad debljine 1cm.

Filovanje: Koru sa orasima poprskati sokom od ananasa iz konzerve, reati sitno naseckani ananas po celoj kori pa premazati odozgo polovinom prvog (žutog) fila. Opet staviti koru sa orasima, poprskati je sokom, pa reati banane nasecene na kolutice, pa premazati drugim (belim) filom. Zatim reati kolutove rolatu, preko njih reati očišćen i na kolutove nasecen kivi, prekriti drugom polovinom prvog fila (žutog fila) i odozgo staviti trecu koru sa orasima koju isto poprskamo sokom od ananasa.

Ukrasiti po želji sa 4 kesice šлага umucenog po uputstvu sa kesice, ili u ovom slučaju, torta je za roendan ukrašena fondanom.

**Savet**