

Torta Ruska kapa



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Kora:

- 6jaja
- **6 kašika**šecera
- **8 kašika**brašno
- **3 kašike**kakao
- **1 kesica**praška za pecivo
- **1 dl**mleka
- **1 dl**ulja

Preliv:

- **10 kašika**cokoladno mleko

Fil:

- **2 kesice**pudinga od vanile
- **10 kašika**šecera
- **1 l**mleka
- **5 kašika**brašna
- **250 g**margarina
- **250 g**šecera u prahu

Glazura:

- **100 g** cokolade za kuvanje
- **20 g** margarina

Dekoracija:

- **100 g** kokosa

Priprema

U odgovarajućoj posudi umutiti 6 belanaca u cvrst sneg. Posebno umutiti 6 žumanaca sa šećerom, dodati ulje i mleko, te na kraju umešati brašno pomešano sa kakaom i praškom za pecivo. Potom u pripremljenu smesu umešati varjacom sneg od belanaca. Smesu uliti u okrugli kalup 26cm, obložen papirom za pecenje, i peci u zagrejanjoj rerni na 180 C 25-30 minuta. Ohlaenu koru poprecno ravnomerno preseći da se dobiju 2 kore, pa svaku preliti sa po 5 kašika cokoladnog mleka. U 2,5 dl mleka razmutiti 2 pudinga od vanile sa 5 kašika brašna. Preostalo mleko ostaviti da provri sa 10 kašika šecera, a potom ukuvati pripremljenu smesu. Mešati dok se ne zgusne, pa skloniti sa vatre i ostaviti da se ohladi. Umutiti margarin sa šećerom u prahu, pa sjediniti sa ohlaenim filom. Pripremiti glazuru, rastopiti cokoladu sa margarinom na pari. Tortu filovati: kora - fil - kora, premazati je cokoladom, a bocne ivice preostalim filom i posuti kokosom.

Savet