

## **Gitara torta**



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastoјci**

#### **Za testo:**

- **6**jaja
- **42** kašikašecera
- **42** kašikamleka
- **42** kašikabrašna
- **42** kašikaulja
- **42** kašikakokosa
- **3** kašiciceprasha za pecivo

#### **Za krem:**

- **1,5** l mleka
- **15** kašikasecera
- **7** kašika griza
- **3** kašikebrašna
- **37,5** g margarina
- **200** g cokolade za kuvanje

## Za dekoraciju:

- **300** gslaga
- **5** dlkisele vode
- **3** kasike vanilin secera
- **1** kesicaželatina
- zelena i smeđa boja za kolace

## Priprema

2 jajeta penasto umutiti sa 14 kašika šecera, umešati 14 kašika mleka, 14 kašika ulja, 14 kašika brašna, 1 kašicu praška za pecivo i 14 kašika kokosa. Testo uliti u nauljen, brašnom posut pleh i peci na 200 stepeni oko 15 minuta. Ispeci na isti nacin, još dve kore. Za krem: Pomešati brašno, griz i malo mleka, ostalo mleko staviti da vri, dodati lomjenu cokoladu, kada se otopi cokolada, skuvati krem. Margarin penasto umutiti sa šecerom, umešati krem i filovati kore. Želatin pripremiti prema upustvu. Šlag umutiti sa vanilin šecerom i kiselom vodom, umešati otopljen želatin. Šlag podeliti, umešati boje i ukrasiti tortu.

## Savet