

Kornjaca torta



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- 20jaja
- 750 goraha
- 1 kgšecera
- 6 kašikabrašna
- 1 kesicaprašak za pecivo
- 2 kesicevanilin šecera
- 600 mlmleka
- 3margarina
- 250 gmlevenog keksa
- 3 štanglecokolade
- 6krem bananica

Priprema

Rolati: umutiti dva rolata, od po sedam jaja, sedam kašika šecera, 100 g oraha, dve kašike brašna, pola praška za pecivo. Pecene kore uviti u vlažnu krpu kao rolat da se ohlade.

Fil za rolate: 200 g mlevenih oraha, 200 g šecera, 1 vanilin šecer, potopiti sa cašom (za merenje jogurtska caša) vrelog mleka, ohlaenu masu pomešati sa umucenim margarinom i prtemazati kore i uviti rolat. Rolate seci debljine 1,5cm.

Žuti fil: od pola litra mleka, 200 g šecera, 1 kesa vanilin šecer, 4 kašike oštro brašno, 6 žumanaca skuvati gusti krem. Kad se ohladi pomešati sa umucenim margarinom. Masu deliti na 3 dela.

Crni fil: ušpinovati pola kilograma šecera sa dve kafene šolje vode (5 minuta) u to dodati 250 g mlevenih oraha, 250 g mlevenog keksa jedan margarin. Masu deliti na dva dela, u jedan deo dodati 3 štangle rastopljene čokolade.

Oblik torte: u odgovarajuću vunglu staviti celofan i poreati kolutove rolata jedan do drugog. Preko namazati trećinu žutog fila, posle toga staviti svetli deo crnog fila, pa žuti fil, pa tamni deo crnog fila i ostatak žutog fila, odozgo nareći preostale kolutove rolata. Tortu ostaviti neko vreme u frižideru da se stegne, posle je okrenuti na tacnu. Za noge, rep i glavu potrebno je 6 krem bananica.

Savet

Ja sam je ostavljala u frižideru da prenosi da se stegne što bolje. I kad reate rolate ako negde ima lufta isećete po neko malo pare rolata i dodate da zatvorite jer rolata ima dovoljno ak i da ostane.