Vatrene kocke

težina: **srednje**

za: **35** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Za koru

- **6**jaja
- **6 kašika**šecera
- **3 kašike**brašna
- **3 kašike**mlevenih oraha
- **1**prašak za pecivo

Fil:

- **1 l**mleka
- **100 g**pudinga od vanile
- **2**vanilin šecera
- **250 g**margarina
- **13 kašika**šecera
- **100 g**cokolade
- **100 g**šlaga
- **200 - 250 g**celog plazma keksa
- **250 g**petit keksa
- **2-3 dl**mleka za umakanje keksa

Ukrašavanje:

- **200 g**šlaga

Priprema

Odvojiti belanca od žumanca pa umutiti sa šecerom cvrst sneg. Žumanca umutiti sa praškom za pecivo pa dodati brašno, orahe i umucena belanca. Sve dobro sjediniti i preruciti u pleh obložen papirom i peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni. Pecenu koru ohladiti. Rastvoriti sa malo mleka puding, a ostatak sipati u šerpu i dodati šecer i vanilin šecer i kuvati. Kada mleko pocne da kljuca dodati rastvoreni puding i skuvati gust krem. Skloniti sa šporeta i ohladiti. Margarin penasto umutiti i sjediniti sa pudingom pa podeliti fil na dva dela i u jedan umešati otopljenu cokoladu. Šlag umutiti sa mlekom ili vodom. Koru poprskati sa malo mleka pa naneti svetli fil i poreati plazmu koja je bila umakana u vruce mleko kako bi omekšala. Preko plazme naneti šlag. Keks petit umakati u vruce mleko i reati preko šlaga. Potom naneti tamni fil i ukrasiti celu tortu šlagom. Sastaviti preliv za torte (sprema se prema uputstvu sa kesice), šecer i vodu pa kuvati dok masa ne pocne da želira, skloniti sa šporeta i preruciti u veliki cetvrtasti pleh i ostaviti sa se stegne. Kada se preliv stegao nožem seci male kockice i naneti na šlag.

Savet