

**Freestyle* torta*



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 2 jajeta
- 12 kašikašecera
- 12 kašikamleka
- 1 prašak za pecivo
- 1 kašikakakaa
- 13 kašikabrašna
- po željiseckanih oraha ili lešnika

Za fil:

- 3 dlmleka
- 1 puding od banane
- oko 200 gsvežih jagoda ili bilo kog drugog voca
- 150 gmargarina
- 3 kašikešecera

Glazura:

- 100 gcokolade Najlepse želje sa keksom
- 3 kašikemleka
- 1 kockicamargarina

Priprema

Mikserom umutiti jaja, pa postepeno dodavati šećer, mleko, brašno, prašak za pecivo i kakao. Sve lepo sjediniti. Sipati u prethodno podmazanu okruglu tepsiju (moja je za ovu meru bila precnika 29 cm.) Peci u rerni zagrejanj na 200°C oko 15-20 minuta. Pecenu koru izvaditi iz tepsije, ostaviti da se malo prohladi, pa je preseći na pola.

Puding skuvati u 3 dl mleka. Ostaviti da se prohladi. Za to vreme iseckati jagode. Razmutiti ohlaen puding sa 150 g margarina. Filovati prvu polovinu kore, pa preko fila redjati jagode. Poklopiti drugom polovinom i preliti glazurom od cokolade ili šlagom.

Savet

Ja sam koru natopila sa malo mleka, mada i ne mora, jer je jako meka i sona :)