

# **Torta Duga**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **180** min

## **Sastojci**

### **Za koru: (x3)**

- 3jajeta
- **3 kašike**šecera
- **3 kašike**brašna
- **1/3 kesice**praska za pecivo
- **malo boje** ljubicasta, plava, crvena

### **Za fil:**

- **3 kesice**pudinga od vanile
- **1** l mleka
- **250 g**margarina
- **300 g**zele bombona
- **malo bojeroza,** zelena
- **9 kašika**šecera

### **I još:**

- **250 ml**slatke pavlake
- boja za ukrašavanje

## **Priprema**

Kora: Umutiti 3 belanceta sa 3 kašike šecera, pa dodati žumanca, brašno i prašak za pecivo. Ubaciti i malo boje, pa peci na 220 C, dok ne porumeni. Istim postupkom napraviti još dve kore. Fil: Skuvati 3 pudinga u litri mleka i ostaviti da se ohladi. Pomešati ga sa margarinom i podeliti na tri dela u dva sipati boju, a treći ostaviti žut. Staviti koru, na nju fil, pa žele bombone, iste boje kao i fil, pa opet koru i tako dok se sve ne potroši. Na kraju tortu premazati šlagom.

## **Savet**