

Torta 36-ta



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Kora:

- **8**belanaca
- **8** kašikašecera
- **4** kašikekokosa
- **5** kašikabrašna
- **1** prstohvat praška za pecivo
- nekoliko kašikamleka
- **3** kašikemarmelade od kajsija
- **3** kašikemarmelade od jagoda

Fil:

- **200** gšecera
- 3pudinga od vanile
- **100** gputera ili margarina
- **2** kesicevanilin šecera
- **7,5** dlmleka

Fil II:

- **2** kesicešlag kreme od vanile

- **2,5 dl** mleka
- **50 g** kokosa

Još je potrebno:

- **200 g** cokolade
- **600 g** malina
- **200 g** trešnja ili višanja

Priprema

Kora: umutiti cvrsto belanca sa šecerom, pa dodati kokos, brašno i prašak za pecivo. Lagano izmešati i peci u plehu dimenzija oko 30x30 25 minuta na 150 stepeni. Kora treba da ostane svetla i meka. Koru iseci na tri dela i poprskati je mlekom. Marmelade izmešati i premazati kore.

Fil: umutiti žumanca sa šecerom, dodati puding i vanilinin šecer, pa umutiti ponovo sa 2 dl mleka. Ostatak mlek staviti da provri. Kada provri, ukuvati smesu koju ste prethodno umutili. Kada provri, kuvati pet minuta uz neprekidno mešanje na niskoj temperaturi, kako fil ne bi zagoreo. Potom odmah dodati margarin ili puter i mešati i dalje neprekidno dok se on ne otopi. Dodati kokos i ostaviti fil da se skroz ohladi.

Umutiti šlag kremu sa mlekom, pa dodati u ohladjen fil. Dobro izmešati.

okoladu izlomiti na sitnije komade i staviti u pleh koji ste obložili folijom ili papirom za pecenje. Papir ili folija treba da budu dimenzija 25*25 (pribлизно). Staviti u rernu i ukljuciti na 50 stepeni. Povremeno proveravati da li se cokolada otopila. Kada se skroz istopi, izvaditi iz rerne i kašikom razmazati po celoj površini folije. Staviti u frižider da se dobro stegne, a nakon toga je izlomiti na komade zeljene velicine.

Filovati tortu: kora, fil, kora, fil, kora, fil. Preko poredjati maline i trešnje, a okolo zlepiti komade cokolade. Ostaviti tortu da odstoji bar tri sata u frižideru, a potom služiti :)

Savet