

Šarena Torta



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Kore:

- 9jaja
- 12 kašikašecera
- 250 mlulja
- 4 kašikebrašna
- 1prašak za pecivo

Fil 1:

- 1 kesapudinga od vanile
- 400 mlmleka
- 5 kašikešecera
- 2 kašikegustina

Fil 2:

- 1 kesapudinga od maline ili jagode
- 400 mlmleka
- 5 kašikešecera
- 2 kašikegustina

Fil 3:

- **1 kesapudinga** od čokolade
- **400 ml** mleka
- **5 kašike** šećera
- **2 kašike** gustina

Ostali sastojci:

- **600 ml** slatke pavlake
- **250 g** margarina
- **3 kesice** šlaga

Priprema

Od ove smese prave se 4 kore. Odvojiti žumca od belanca. Belanca umutiti dok ne postanu čvrsta. Penasto umutiti žumanca sa šećerom. Na kraju dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo i ulje. Još malo umutiti mikserom dok se ne sjedine sastojci. Zatim varnjacom polako dodavati belaca i mešati polako dok se masa ne sjedini.

Kore peci u okrugli pleh jedno 10 minuta na (200 C) dok ne porumene.

Dok se kore peku. Skuvati sva tri fila posebno. Svaki fil se kuva tako što se doda 400 ml mleka, šećer i puding umućen sa 2 kašike gustina. Puding ostaviti da se ohladi. Umutiti margarin i podeliti na 3 jednaka dela. Margarin i puding umutiti penasto. Slatku pavlaku penasto umutiti i podeliti na 3 dela. Svaki deo umućene pavlake dodati jednom filu. Pavlaku i puding umutiti mikserom dok se sve ne sjedini.

Kad su svi filovi umućeni, možete početi filovati tortu. Kora, fil od čokolade, kora, fil od maline, kora, fil od vanile, kora. Ostaviti tortu da odstoji u frižideru. Na kraju ukrasiti tortu šlagom.

Savet

Torta je najbolja kad ostoji preko noći. Jednostavno se topi u ustima.