

G&I torta



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **240** min

Sastojci

Za bele kore (x2):

- 3 jajeta
- 3 **kašike** brašna
- 3 **kašike** šecera
- 1/2 kesicepraška za pecivo

Za crvene kore (x2)

- 3jajeta
- 3 **kašike**brašna
- 3 **kašike**šecera
- 1/2 kesicepraška za pecivo
- 1 kesicaboje za kolace

Za braon fil:

- 1 kesicapudinga od cokolade
- 0,5 l mleka
- 3 **kašike** brašna
- 3 **kašike** šecera
- 250 g margarina
- 2-3 **kašike** prah šecera

Za crveni fil:

- **0.5 l** mleka
- **4 kašike** brašna
- **3 kašike** šecera
- **1 kesica** boje za kolace
- **250 g** margarina
- **2-3 kašike** prah šecera

Za fondan:

- **2 kašike** meda
- **100 g** margarina
- **10 g** želatina
- **60 ml** vode
- **1200 g** prah šecera
- **1 kesica** crvene boje za kolace

I još:

- **20** čokoladnih banica

Priprema

Crveni fil: 0,5 l mleka staviti da provri. Od toga odvojiti 5-6 kašika i sa tim mlekom umutiti brašno, šećer i crvenu boju, da nema grudvica. Kada mleko provri, kuvati dok se ne zgusne. Staviti u frižider da se hladi. Kada se dobro ohladi (bice vam gotovo isto kad i kore). Umutiti margarin sa 2-3 kašike prah šecera i lagano dodavati smesu, dok se ne izjednaci.

Braon fil: Gotovo isti postupak kao sa crvenim. 0.5 l mleka staviti da provri. Pomešati 5-6 kašika mleka sa pudingom, brašnom i šećerom da nema grudvica. Skuvati puding i staviti da se hladi. Kada se dobro ohladi (najbolje u frižideru i bice vam gotovo isto, kad i kore). Umutiti margarin sa 2-3 kašike prah šecera i lagano dodavati smesu, dok se ne izjednaci.

Kore 4 puta: Umutiti belanca u cvrst sneg. Posebno umutiti žumaca, pa dodati šećer i umutiti. Spojiti žumanca sa snegom od belanaca, dodati brašno i pola kesice praška za pecivo. Za crvene kore, na kraju staviti boju i umutiti. Peci u okruglom plehu na 180 C, dok ne porumeni. Proveravati sa cackalicom da li je gotovo. Najbolje je (ako imate) staviti papir za pecenje, tako cete izbeci da vam se zalepi. Kada izvadite iz rerne, staviti na vlažnu krpu, posutu šećerom i uviti dok sve ne budu gotove. Kada se ohlade, lagano nožem skinuti samo malo gornjeg sloja, da ne bude korice. Preporučujem! Kore treba da budu lagane.

Staviti belu koru na podlogu (zvono) i namazati deblji sloj braon fila. Poreati iseckane čokoladne bananice, da

prekrijete celu podlogu. Staviti crvenu koru preko, pa namazati deblji sloj crvenog fila i poreati iseckane cokoladne banice, da se prekrije fil. Staviti belu koru preko, pa premazati pola sa crvenim filom, a pola sa braon. Iseckati cokoladne bananice i prekriti. Staviti crvenu kotu i preko nje fondan.

Fondan: U manju posudu staviti vodu i želatin. Na laganoj vatri istopiti kašiku meda. Kada postane tegan, dodati 100 g margarina, mešati sve vreme, dok se ne istopi. Kada se otopilo, skinuti sa vatre i dodati želatin. Mutiti dok se ne razbije grudvice želatina (viljuškom). U vecu posudu posuti oko 600 g prah šecera i dobijenu masu. Kašikom mešati koliko možete. Dodati još prah šecera i umesiti testo. Dodati 1 kesicu crvene boje. Umesiti testo. Masa treba da bude lepljiva. Podlogu posuti sa prah šecerom i razvlaciti testo. Pazite da vam se ne zalepi, stalno ga okrecite i na kraju postavite na tortu.

Savet

Kada mutite belanca, nemojte ih mutiti u prljavoj posudi od predhodne mase. Dok se pee kora, imate vremena da operete posudu, jer ako je barem malo mase od predhodnog puta ostalo, neete moi da umutite vrst sneg (ovo mnoge domaice znaju, ali nije na odmet da upozorim). Ukrasiti po želji. Prijatno!