

# **Šarena torta (3)**



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

## **Sastojci**

### **Za roze fil:**

- **0,5 l** mleka
- **4 kašike** šecera
- **4 kašike** brašna
- **1 kesica** puding od maline (ili crvena boja)
- **1** margarin
- **2-3 kašike** prah šecera

### **Za braon fil:**

- **0,5 l** mleka
- **4 kašike** brašna
- **4 kašike** šecera
- **100 g** cokolade
- **1** margarin
- **2-3 kašike** prah šecera
- **oko 200 g** višanja

### **Za kore:**

- **12** jaja
- **1 aroma** banane
- **1 aroma** maline
- **10 kašika** kakaoa
- **12 kašika** šecera

- **12 kašikabramašna**
- **2 kašike** praška za pecivo

## Priprema

Prvo skuvati fil. Oba fila se rade, po istom principu. U suštini, možete bilo kakav fil da napravite. Pomešati brašno i šefer (kod roze fila i puding) sa malo mleka, dok ne dobijete glatku masu. Ostatak mleka staviti da provri. U to dodati pripremljenu masu i mešati dok se ne zgusne. U braon fil, dodati cokoladu da se istopi zajedno sa masom. Ostaviti u frižider da se hlađi, dok se prave kore. Kada se fil ohlađi, umutiti margarin sa par kašika prah šecera i postepeno dodavati masu.

Kora braon: Umutiti u cvrst sneg 4 belanca, dodati žumance, šefer, brašno, pola kesice praška za pecivo i kakao. Staviti u rernu da se pece 10-tak minuta na 180 C. Gotovu koru staviti na krpu, po kojoj ste prosuli malo šecera. Dok se pece prva kora, praviti sledecu

Kora žuta: Umutiti u cvrst sneg 4 belanca, dodati žumance, šefer, brašno, pola kesice praška za pecivo i aromu banane. Staviti u rernu da se pece 10-tak minuta na 180 C.

Roze kora: Umutiti u cvrst sneg 4 belanceta, dodati žumance, šefer, brašno, pola kesice praška za pecivo i aromu maline. Staviti u rernu da se pece 10-tak minuta na 180 C.

Pripremiti šerpiku srednje velicine i cašu. Kada su kore gotove, iseci jedan krug sa šerppom, a drugi sa cašom i spajati po želji.

Staviti prvu gotovu koru na tacnu na kojoj cete je servirati, premazati roze filom i višnjama.

Stavite drugu koru preko, premazati braon filom i višnjama

Trecu koru kada stavite, pola torte premažete braon filom, pola roze. Ukrasiti po želji.

## Savet

Poenta ove torte je da budu šarene kore. Možete stavljati bilo koji fil. Ja sam oduševljena kako je ispala, i verujem da e svim mališanima i ukuanima svideti. Za tortu je potrebno oko 400-500 din, jako je jednostavna i za sve prilike.