

Torta Galaktika



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- 2 jajeta
- 3 šoljice šećera
- 3 šoljice brašna
- 1/2 kesice sode bikarbone
- 2 šoljice jogurta
- 1 šoljica ulja
- 50 gotopljene čokolade
- 100 g pecenih drobljenih lešnika
- 1 kašik kakaoa

Za fil I:

- 1 kesica pudinga od vanile
- 350 ml mleka
- 3 kašike šećera
- 100 g putera

Za fil II:

- 1 kesica pudinga od čokolade
- 350 ml mleka
- 3 kašike šećera
- 100 g putera

Za karamel:

- **250 g** šecera
- **50 g** putera

Za dekoraciju:

- 2 šlaga
- **150 g** mlevene plazme

I još:

- **1 manje pakovanje** petit ber keksa
- **1 manje pakovanje** plazme
- mleko (za natapanje keksa)

Priprema

Umutiti jaja i šecer penasto, pa dodati ostale sastojke za koru. Ispeci na 190 C, oko 45 minuta, proverite cackalicom da li je peceno testo. Ohladiti. Petit ber keks umakati u toplo mleko, pa poreati preko kore. Skuvati prvi fil prema uputstvu sa kesice, ohladiti, pa umutiti mikserom i sjediniti sa umucenim puterom. Na isti nacin skuvati i drugi fil. Preko poreanog keksa, naneti žuti fil. Plazmu umakati u toplo mleko, pa poreati preko fila. Otopiti šecer u karamel, umešati kašikom puter, pa preliti preko plazme. Naneti braon fil.

Ukrasiti šlagom i mlevenom plazmom.

Savet