

Creme brulee štaftasta tortica



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za svetlu koru:

- **5**jaja
- **5** kašikašecera
- **5** kašikabrašna
- **1/2** kesiceprška za pecivo

Za tamnu koru:

- **5**jaja
- **5** kašikašecera
- **5** kašikabrašna
- **1/2** kesiceprška za peciva
- **2** kašikeneskvika

Za premazivanje:

- marmelada od kajsiye

Za fil:

- **1** Imleka
- **10** kašikašecera
- 3puđinga sa ukusom creme bruleea
- **250** gmaslaca

- **200 g** šecera u prahu

Za dekoraciju:

- **150 g** šлага

Priprema

Penasto umutiti jaja sa šecerom, pa postepeno dodavati brašno i prašak za pecivo. Sve dobro sjediniti i peci u plehu obloženom papirom za pecenje, na 200 stepeni. Postupak ponoviti i sa tamnom korom stim što se dodaje neskvik. Pecene kore ohladiti, pa na svetu koru naneti marmeladu od kajsije i razmazati, potom preko staviti tamnu koru i preseći je po širini, kako bi se dobile dve jednake kore. Jednu premazanu koru opet namazati marmeladom, pa na nju staviti drugu polovicu i secene kore. Treba da izgleda kao torta sa cetiri razlicite korice. Seci trake širine 5x5 cm. Puding rastvoriti sa malo mleka, a ostatak sipati u dublju posudu, dodati šefer i staviti da se kuva. U kljucalo mleko dodati rastvoreni puding i skuvati gust krem. Skloniti sa šporeta i ohladiti. Penasto umutiti margarin sa šecerom u prahu i sjediniti sa ohlaenim kremom. U okrugli pleh sa mogucnošću skidanja stranice reati naizmenicno i secene trake u krug i po dnu. Napuniti koru filom i premazati sa umucenim šlagom. Torticu staviti da se dobro ohladi i stegne.

Savet