

oko karamela



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- 40jaja
- 300 gMenaž cokolade
- 1 kgmlevenih oraha
- 4prašak za pecivo
- 300 gmlevenog šecera
- 300 glešnik karamela
- 2 lmleka
- 1puding od vanile
- 22 kašikebrašna
- 600 gmargarina
- 1 kgkristal šecera
- 100 gMenaž cokolade

Priprema

Kora: Za jednu koru umutiti 10 belanaca i 1 žumance, 20 kašika mlevenih oraha, 12 kašika kristal šecera, 3 kašike brašna i malo praška za pecivo. Peci u zagrejanjoj rerni na umerenoj temperaturi dok kore ne porumene i kada ih ubodete cackalicom smesa ne ostane na istoj. Na ovaj nacin napraviti 4 kore.

Preliv za kore: 300 g lešnik karamela rastopiti na mlakoj vatri sa 250 ml mleka i natapati kore.

Skuvati U 1,5 l mleka sa 36 žumanaca, 10 kašika brašna, 3 kašike pudinga od vanile, 10 kašika šecera. Kada se fil ohladi dodati 600 g margarina i 300 g mlevenog šecera, to sve dobro umutiti i podeliti fil na dva dela. U jednu polovinu dodati 300 g otopljene **Menaž cokolade**, a druga polovina ostaje žuta.

Torta se filuje na sledeci nacin: Kora se prelije karamel prelivom, preko njega se sipa crni fil, pa žuti i kad se sve kore nafiluju i poreaju, preliju se na pari istopljenom **Menaž cokoladom**.

Savet