

Torta za zaljubljene



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za kore I, II, III, IV:

- **3**jajeta
- **6** kašikašecera
- **4** kašikebrašna
- **2** kašicicekakaoa
- **1** kašicicaprezli
- **2** kašikeulja
- **1/2** kesicepraška za pecivo (ovako ispeci dve kore)

Za kore V, VI:

- **3**jajeta
- **6** kašikašecera
- **50** glandane cokolade
- **2** kašikemlevenih oraha ili lešnika
- **4** kašikebrašna
- **1/2** kesicepraška za pecivo
- **2** kašikeulja (ispeci jednu koru pa iseci na pola)

Za fil:

- **500** ml mleka
- **2** kesicepuđinga od vanile
- **8** kašikašecera
- **100** g crne cokolade za kuvanje

- **250 g**margarina ili putera

Za dekorisanje torte:

- **100 g**šlag kreme
- **100 ml**mleka

Priprema

Kora I, II, III, IV: Umutiti jaja sa šecerom pa dodati kakao, prezle, ulje i brašno izmešano sa praškom za pecivo ispeci koru u plehu dimenzija 36x36cm pa iseci koru na pola. Na isti nacin umutiti i ispeci i drugu koru.... (dobicemo 4 kore). Kora V i VI: Umutiti jaja sa šecerom pa dodati izrendanu cokoladu, mlevene lešnike, ulje i brašno pomešano sa pecivom. Isto ispeci koru u pleh velicine 36x36cm pa koru iseci na pola. (dobicemo dve kore). Staviti na vatrnu mleko da provri, pa dodati u tankom mlazu i neprestano mešati razmuceni puding sa šecerom. Skuvani puding ohladiti. Umititi margarin penasto pa dodati ohleni puding...dobijeni penasti fil podeliti na dva dela. U jednom delu dodati istopljenu cokoladu, a u drugi deo dodati 4 kašike od umucenog šлага. Filovati: Crna kora - beli fil, žuta kora- crni fil, crna kora- beli fil, bela kora - crni fil, pa opet crni fil - crna kora...odozgo dekorisati umucenim šlagom.... Ja sam pekla kore u pleh dim. 36x36 cm pa sam kore sekla na pola, tako da su kore bile velicine 18x36 cm.....(I treba vam ukupno 9 jaja).

Savet

Ova torta je pravljena za moju godišnjicu braka...sona i veoma ukusna...