

Princezina torta



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 4 jajeta
- **150 ml** mleka
- **100 ml** ulja
- **220 g** brašna
- **100 g** šećera
- **1 kesica** praška za pecivo

Za crni krem:

- **300 ml** čokoladnog mleka
- **300 ml** mleka
- **1 kesica** pudinga od čokolade
- **100 g** gustina
- **100 g** crne ili mlečne čokolade
- **150 g** maslaca ili margarina
- **10 kapi** arome ruma
- **10** mlevenih napolitanki sa lešnikom

Za beli krem:

- **600 ml** mleka

- **1 kesica** pudinga od vanile
- **100 g** gustina
- **150 g** bele cokolade
- **150 g** maslaca ili margarina
- **10 kapi** arome vanile
- **10** mlevenih napolitanke sa vanila filom
- **100 g** šecera

I još:

- **200 g** šlag krema za ukrašavanje
- **po potrebi** mleka

Priprema

Prvo pripremimo koru: Umutimo penasto jaja sa šecerom, pa dodamo mleko i ulje, pa na kraju pomešano brašno i prašak za pecivo. Koru pecemo na 180 stepeni dok ne dobije zlatnu boju. Ja sam je pekla u velikoj tepsiji, pa sam odsekla ivice, jer mi je bila prevelika, pa sam ih usitnila i dodala u beli krem.

Crni krem: Staviti cokoladno mleko i 200 ml obicnog mleka da se kuvaju, a u onih 100 ml mleka razmutite puding i gustin, pa ukuvajte kad ostatak mleka provri. Dok je još vruce dodajte cokoladu i mešajte da se istopi. Kada se ohladi dodajte umucen maslac, mlevene napolitanke i rum.

Beli krem: Staviti mleko sa šecerom da se kuva, a prethodno odvojiti od cele kolicine 100 ml i u njega razmutite puding i gustin. Kada mleko provri ukuvati puding i u vruce dodati cokoladu. Kad se ohladi dodati umucen maslac, mlevene napolitanke i aromu.

Filovati: Kora-crni krem-beli krem-umucen šlag krem sa mlekom.

Savet

Dekoracija nij ispala ništa specijalno, jer je raena na brzinu, ali torta je veoma ukusna i brzo se prav,i pa je toplo preporuujem. Ukoliko volite slae u crni fil možete dodati šeer mada ja mislim da nema potrebe. :)