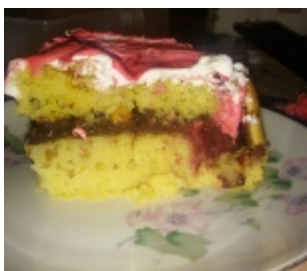


Torta za kralja



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Kora I:

- **200 g** brašna
- 2 jajeta
- 1 margarin
- **6 kašika** šecera
- **400 ml** mleka
- **20 g** blanširanog kikirikija
- 1 prašak za pecivo
- 1 pomorandža (sok i kora)

Kora II:

- 1 margarin
- **250 g** prah šecera
- **30 g** kokosa
- **200 g** brašna
- **70 g** blanširanog kikirikija
- 1 prah šecer
- 1 vanil šecer

Fil:

- **250 ml** slatke pavlake
- **300 g** čokolade
- **300 g** višanja

Još:

- 3šlaga
- 1coko plazma
- **po želji**prehrambene boje

Priprema

Kora I: umutiti penasto jaja sa šećerom. Dodati margarin sobne temperature i umutiti. Dodati brašno sa praškom za pecivo, mleko i koru pomorandže. Sve izmešati.

Obložiti pleh folijom ili pek papirom i izliti smesu. Peci 20 minuta.

Kada porumeni gotovo je. Kada izvadimo prelijemo sokom od pomorandže i pustimo da se prohladi.

Kora II: umutiti margarin sa šešerom u prahu. Dodati brašno sa praškom za pecivo, mleko, kokos i kikiriki. Dobro izmešamo i izlijemo na obložen pleh.

Peci oko 30 minuta. Kada porumeni gotovo je.

Fil: zagrejati pavlaku ali da ne prokljuca. Staviti cokoladu sa se otopi i višnje. Ostaviti da se prohladi.

Staviti prvu koru pa sipati fil preko.

Pa staviti drugu koru. Umutiti šlag i premazati vrh. Okolo poredjati cokoplazmu. Staviti u frižider.

Savet

:~)