

Bajadera torta



Sastojci

Braon podloga (kora):

- 300 g mlevenog plazma keksa
- 150 g margarina
- 150 g šecera u prahu
- 100 g otopljene cokolade
- 1 caša soka od pomorandže

Beli fil:

- 200 g mlevenih oraha
- 1 šoljica mleka
- 150 g margarina
- 100 g šecera u prahu

Žuti fil:

- 500 ml mleka
- 8 kašika šecera
- 2 pudinga od vanile
- 125 g margarina
- 100 g šecera u prahu

Dekoracija:

- 2 krem-šлага od cokolade

Priprema

Braon podloga (kora): umutiti margarin i šecer u prahu pa dodati keks, otopljenu cokoladu i sok, dobro sjediniti masu i oblikovati po želji.

Beli fil: preliti orahe sa vrelim mlekom i ostaviti da se masa ohladi. Posebno umutiti margarin i šecer u prahu, a zatim sjediniti sa orasima i rastanjiti preko braon podloge.

Žuti fil: rastvoriti 2 kesice pudinga sa malo mleka i 8 kašika šecera te prokuvati u pola litre mleka. Ostaviti da se ohladi. Posebno umutiti margarin i šecer, pa sjediniti sa ohlaenim pudingom i rastanjiti preko belog fila.

Tortu nafilovati odozgo i sa strane sa 2 krem-šлага od cokolade.