Puding kora



težina: **tesko**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za 3 kore:

- **15**jaja
- **12 kašika** oraha
- **12 kašika** vode
- **15 kašika** šecera
- **12 kašika** brašna
- **3 kesice**praška za pecivo

Za crni fil:

- **1 l**mleka
- **8 kašika** šecera
- **4 kesice**pudinga od cokolade
- **250 g** margarina
- **100 g** cokolade sa lešnicima

Za beli fil:

- **3 dl** kisele vode
- **300 g** šlaga
- **250 g**mleka u prahu

Za žuti fil:

- **9**žumanca
- **8 kašika** šecera
- **1 l**mleka
- **4 kesice**pudinga od vanile
- **250 g** margarina

Priprema

Prvo napraviti 3 kore, svaku posebno i za svaku je isti postupak pripreme. U ciniju umutiti 5 belanaca sa 5 kašika šecera, dodati 4 kašike brašna, 1 prašak za pecivo, 4 kašike vode, 2 umucena žumanceta i 4 kašike mlevenih oraha. Sve to dobro umutiti, i izliti u pleh, koji je obložen pek papirom. Peci u prethodno zagrejanoj rerni 20 minuta na 180 stepeni.

Kada ste ispekl sve tri kore. Pravite filove.

Prvo crni fil. U šerpu sipati 750 ml mleka, i 8 kašika šecera i kuvati. Dok se mleko greje u preostalih 250 ml, dobro umutiti 4 pudinga. Kada mleko provri skloniti sa vatre i dodati tu smesu sa pudingom i vratiti na vatru dok se puding ne zgusne. Kada je to gotovo, skinuti sa vatre, dodati margarin i cokoladu. Mešati dok se ne istopi i tada je fil gotov.

Beli fil. U ciniju umutiti kiselu vodu i šlag. Pred kraj dodati mleko u prahu i sve dobro sjediniti.

Žuti fil: Umutiti žumanca, pomešati ih sa šecerom, pudingom od vanile i 2 dl mleka. Ostatak mleka staviti u šerpu da se kuva. Pre nego što mleko provri dodati pripremljenu smesu i mešati dok se smesa ne zgusne. Kada je gotivo, dodati margarin, mešati da se otopi. Kada se margarin otopi fil je gotov.

Sada filovati ovim redosledom, kora-crni fil-žuti fil-beli fil, pa kora - pa opet crni fil-žuti fil-beli fil, pa kora pa opet crni fil-žuti fil-beli fil. I torta je gotova, staviti je u frižider da se stegne.

Savet

Jako lepa, i teška torta. Ima sigurno 5 kg, za vei roendan dobitna kombinacija.