

Lagana nesqvik torta



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za žutu koru (x2):

- 2 jajeta
- 3 kašikebrašna
- 2 kašike šecera
- 1 kašikavrele vode
- 1/3 kašicice praška za pecivo

Za kakao koru (x2):

- 2 jajeta
- 2 kašikebrašna
- 1 kašikakakaoa
- 2 kašike šecera
- 1 kašika vrele vode
- 1/3 kašicice praška za pecivo

Za kremu:

- 8 dlmleka
- 3 kesicepudinga od cokolade
- 150 gšecera
- 200 gnesqvika praška
- 250 gmargarina

I još:

- 2 dl slatke pavlake
- 1 pomorandža

Priprema

Zagrejati rernu na 200 stepeni. Uzeti manji pleh promera oko 22-24 cm i obložiti pek papirom. Umutiti penasto 2 jajeta, 2 kašike šecera i dodati vrelu vodu. Kad se lepo penasto sve umuti umešati brašno i prašak za pecivo. Razliti smesu i peci nekih 5-7 minuta. Na isti nacin ispeci još jednu žutu koru. Kakao koru pravimo na isti nacin kao i žutu samo izuzmemo kašiku brašna i zamenimo je sa kašikom kakaoa.

Razmutimo puding prašak, šecer sa malo mleka, a ostalo mleko stavimo da se zagreje. Skuvamo puding i ostavimo da se ohladi. Umutimo margarin sobne temperature i lagano spojimo sa ohlaenim pudingom. Lagano umešamo i nesqvik u prahu.

Umutimo slatku pavlaku. Iscedimo sok od jedne narandže.

Filujemo tortu, žuta kora poprskana sa malo soka od narandže, fil, slatka pavlaka, braon kora poprskana sa sokom od narandže, fil, slatka pavlaka, žuta kora....

Tortu dekorisite po sopstvenoj želji.

Savet