

Karamelita



težina: lako

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastoјci

Kore:

- 3belanceta
- 2cela jajeta
- **100 g**brašna
- **1 kesicapršak za pecivo**
- **1 kašikaulja**
- **4 kašikemlevenog keksa**
- **50 g**secera

okoladni fil :

- **200 g**cokolade
- **150 ml**mleka
- 3žumanceta
- **4 kašike**šecera
- **150 g**margarina

Karamel fil:

- **400 ml mleka**
- **1 puding od karamele**
- **5 kašika šecera**
- **100 g margarina**

Natapanje kora:

- **2 pomorandže sok**

Još:

- **1 šlag**
- **1 šlag krem od cokolade**

Priprema

Kore: Umutimo belaca. Onda dodamo jedno po jedno žumance. Dodamo šecer i umutimo. Prosejemo brašno i prašak za pecivo i dodamo keks i ulje. Dobro umutimo. Pleh obložimo pek papirom pa ispecemo 5 kora. Ne peku se dugo posto su tanke. Kada porumene gore gotove su. Peku se na 200 stepeni. Iscedimo sok od pomorandži pa kašicicom prelijemo ohlaene kore.

okoladni fil: umutimo žumanca sa mlekom i šecerom i stavimo na ringlu da se skuvaju žumanca. Onda dodamo izlomljenu cokoladu i mešamo dok se masa ne ujednaci i cokolada lepo ne otopi. Ostavimo da se ohladi.

Pa dodamo iseckani margarin sobne temperature i lepo umutimo.

Karamel fil: umutimo puding u 100 ml mleka. Ostatak mleka stavimo sa šecerom da se ugreje. Onda ukuvamo gust puding. Ostavimo da se ohladi. Kada se ohladi dodamo iseckani margarin i lepo umutimo.

Filovanje: Stavimo koru, pa karamel fil pa cokoladni fil. Ponavljam postupak ali završimo sa korom. Premažemo celu tortu cokoladnim filom pa ostavimo da se ohladi u frižideru. Onda umutimo šlag i šlag krem pa ukrasimo po želji.

Savet

:D