

Karamelita



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Kore:

- **3** belanceta
- **2** cela jajeta
- **100 g** brašna
- **1** kesica prašak za pecivo
- **1** kašikaulja
- **4** kašikemlevenog keksa
- **50 g** šecera

okoladni fil :

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

Karamel fil:

- 400 ml mleka
- 1 puding od karamela
- 5 kašika šećera
- 100 g margarina

Natapanje kora:

- 2 pomorandže sok

Još:

- 1 šlag
- 1 šlag krem od čokolade

Priprema

Kore: Umotimo belaca. Onda dodamo jedno po jedno žumanca. Dodamo šećer i umotimo. Prosejemo brašno i prašak za pecivo i dodamo keks i ulje. Dobro umotimo. Pleh obložimo pek papirom pa ispecemo 5 kora. Ne peku se dugo posto su tanke. Kada porumene gore gotove su. Peču se na 200 stepeni. Iscedimo sok od pomorandži pa kašicom prelijemo ohlaene kore.

okoladni fil: umotimo žumanca sa mlekom i šećerom i stavimo na ringlu da se skuvaju žumanca. Onda dodamo izlomljenu čokoladu i mešamo dok se masa ne ujednaci i čokolada lepo ne otopi. Ostavimo da se ohladi.

Pa dodamo iseckani margarin sobne temperature i lepo umotimo.

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

Filovanje: Stavimo koru, pa karamel fil pa čokoladni fil. Ponavljamo postupak ali završimo sa korom. Premažemo celu tortu čokoladnim filom pa ostavimo da se ohladi u frižideru. Onda umotimo šlag i šlag krem pa ukrasimo po želji.

Savet

:D