

Puž torta



težina: **tesko**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Žuti patišpanj:

- 6jaja
- 6 kašikešecera
- 6 kašikebrašna
- 1/2 kesicepraška za pecivo
- 300 gšecera
- 500 mlvode

Crni patišpanj:

- 8 jaja
- 8 kašikešecera
- 6 kašikemlevenih oraha
- 6 kašikebrašna
- 2 kašikekakaa
- 1 kesicapraška za pecivo

Crni fil:

- 250 gmlevenih oraha
- 200 gcokolade
- 5 kašikešecera
- po potrebi mleko

Žuti fil:

- 1,5 l mleka
- 3 kesice pudinga od vanile
- 3 kašike brašna
- 5 kašike šecera
- 2 margarina
- 250 g prah šecera

Filovanje:

- 500 g krem šlaga
- 100 g čokolade
- po potrebi kisela voda

Priprema

Za crni patišpanj umutiti penasto jaja i šećer. Dodati orahe, kakao, brašno i prašak za pecivo. Sve lepo sjediniti.

Obložiti pleh folijom sipati umućenu smesu i peći na 180 stepeni.

Za žuti patišpanj umutiti penasto jaja i šećer. Dodati brašno i prašak za pecivo. Obložiti okruglu tepsiju folijom i peći na 180 stepeni.

Za crni fil staviti mlevene orahe i šećer u činiju. Zagrejati mleko (količina da prelije orahe da smesa bude čvrsta) i 100 g čokolade. Kada prelijemo dodati i ostalih 100 g čokolade.

Za žuti fil staviti 1 l mleka i 5 kašike šecera da provri. U činiju umutiti 500 ml mleka, puding i brašno.

Kada mleko počne da kuva sipati umućen puding i mešati bez prestanka na tihoj vatri dok fil ne postane čvrst. Ostaviti da se ohladi.

Umutiti margarin i prah šećer.

Iseci crni patišpanj na pola.

Žuti patišpanj iseci na pola kao na slici.

I podeliti na 8 dela kao za kiflice.

Ušpinovati šećer sa vodom za žuti fil. Preliti svaki deo.

Kada se ohladi žuti fil skinuti koricu.

Dodavati žuti fil u margarin i mutiti lagano.

Staviti crni patišpanj na tacnu. Premazati žutim filom. Crni fil staviti na žuti patišpanj i uvijati kao kiflice.

Reati kiflice na patišpanj.

Od ostalog žutog fila premazati kiflice i sve strane torte.

Staviti crni patišpanj preko.

Šlagom filovati tortu i ukasiti cokoladom.

Savet

Isplati se probati :)