

Punjena torta



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- 12 jaja
- 12 **kašika**šecera
- 24 **kašika**mlevenih oraha
- 5 **kašika**brašna

Za preliv:

- 500 **ml**vode
- 12 **kašika**šecera
- 200 **g**cokolade

I još:

- 500 **g**krem šlag
- 400 **ml**mleka
- 4žumanca
- 4 **kašika**šecera u prahu
- 300 **g**margarina
- 200 **g**mleko u prahu
- 10**k**rem banana

- 200 g žele bombone

Priprema

Umutiti jaja sa šećerom penasto. Kad se dobro umuti dodati mleven orah i brašno. Lagano promešati. Pece se u šerpi od 5 litra na 180 C dok ne porumeni. Pecenu koru ohladiti. Nožem preseći gornji sloj testa i izdubiti sredinu torte da ostanu samo krajevi i dno. Prokuvati vodu sa šećerom i cokoladom. Pustiti da se malo prohladi pa preliti testo koje je izvaeno iz torte. Pustiti da se skroz ohladi.

Žumanca umutiti penasto sa šećerom u prahu i skuvati fil na pari. Ohladiti. Šlag umutiti sa mlekom. Kad se umuti cvrsto postepeno dodajte mleko u prahu, neprestano muteci. Margarin umutiti penasto dodati mu umucena žumanca i 5 kašika šlaga. Sjediniti mikserom da se dobije glatka krema. Podeliti ga na dva dela.

U jedan deo dodati iseckane žele bombone, a drugi sjediniti sa testom koje je bilo preliveno cokoladom. Dodajte mu naseckane krem banane. Napuniti tortu.

Prvo stavite deo sa cokoladom zatim žuti fil i na kraju šlag. Dekorisati po želji!

Savet