

Bebina torta



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za braon deo:

- **400 g**šecera
- **1 l**mleka
- **200 g**griza

Deo sa vanilom:

- **500 ml**mleka
- **2**pudinga od vanile
- **150 g**šecera
- **250 g**margarina

Za beli deo:

- **200 ml**slatke pavlake
- **1**kesicašlag kreme od vanille
- **1,5 dl**hladnog mleka

Za preliv od cokolade:

- **100 g**cokolade
- **5 kašika** ulja

Priprema

U šerpu dodajte šecer i karamelizujte, mešajte da ne zagori. U karamelizovan šecer sipajte mleko, smanjite vatru i lagano kuvajte da se šecer skroz otopi. Dodajte griz, malo po malo, i mešajte dok se ne skuva i zgusne. Tako skuvan fil sipajte u vodom nakvašen kalup i ostavite da se stegne. Drugi deo: Šecer pomešajte sa pudingom i skuvajte u mleku na uobicajen nacin. Ostavite da se skroz ohladi. Margarin penasto umutite i pomešajte sa ohlaenim filom. Fil ravnomerно rasporedite preko prvog dela. Beli deo: Slatku pavlaku umutite u cvrst sneg i pomešajte sa vec umucenu šlag kremu. Ravnomerно rasporedite preko vanil-fila. okoladu izlomite na komade i otopite na pari, dodajte ulje i pomešajte. Tako pripremljenu glazuru prelijte preko šлага. Ostavite da se stegne, najbolje preko noci. Isecite i služite. Fina kremasta torta koja se ne pece. Lako se i jednostavno priprema. I najvažnije veoma je ukusna.

Savet