Badem fantazija

težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Svetla kora:

- **5** jaja
- **200 g**šecera
- **1 kesica**praška za pecivo
- **12 kašika**mleka
- **12 kašika**brašna
- **3 šoljice**ulja

Tamna kora:

- **5**jaja
- **200 g**šecera
- **1 kesica**praška za pecivo
- **12 kašika**mleka
- **12 kašika**brašna
- **3 kafene šoljice**ulja
- **2 kašike**kakaa

Fil:

- **500 ml**mleka
- **12 kašika**šecera
- **6 kašika**brašna

- **250 g**putera
- **125 g**šecera u prahu
- **100 g**cokolade
- **100 g**šlaga

Dekoracija:

- **100 g**cokolade
- **100 g**bele cokolade
- **150 g**pecenog mlevenog badema
- **malo**ulja

Priprema

Penasto umutiti belanca i šecer. Postepeno dodavati žumanca, mleko, prašak za pecivo, ulje i brašno. Sve sjediniti i peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni. Penasto umutiti belanca i šecer. Postepeno dodavati žumanca, mleko, prašak za pecivo, ulje, kakao i brašno. Sve sjediniti i peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni. Odvojiti malo mleka od 0,5 l i rastvoriti brašno. Ostatak mleka sipati u odgovarajucu šerpu, dodati šecer i staviti na šporet da se kuva. U kljucalo mleko sipati rastvoreno brašno i skuvati gust krem. Kada je krem skuvan skloniti ga sa ringle i ohladiti skroz. Penasto umutiti puter sa šecerom u prahu i sjediniti sa ohlaenim kremom. Krem podeliti na pola pa u jedan deo dodati otopljenu cokoladu, a u drugi umuceni šlag. Pomocu vece modle ili caše od svetlog i tamnog testa vaditi krugove. Na svetlu koru staviti beli fil, tamna kora, tamni fil, svetla kora i okolo premazati u tankom sloju svetli fil i naneti mleveni badem. Otopiti crnu cokoladu sa malo ulja pa svaku torticu premazati na vrhu i narendati belu cokoladu.

Savet