

Torta *Uskrsnje jutro*



težina: **srednje**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za kore:

- 12 belanaca
- 12 kašika hladne vode
- 12 kašika mlevenih oraha
- 6 kašika brašna
- 1,5 kesica praška za pecivo

Fil I:

- 12 žumanaca
- 200 g šecera
- 250 g margarina
- 150 g šecera u prahu

Fil II:

- 1/2 l mleka
- 2 kesice pudinga od vanile
- 1/2 margarina
- 150 g šecera u prahu

Fil III:

- 1/2 l mleka

- 2 kesice pudinga od čokolade
- 200 g čokolade
- 1/2 margarina
- 150 g šećera u prahu

Fil IV :

- 500 g šlag krema
- 400 ml mleka

Priprema

Umutiti 4 belanceta u čvrst sneg. Dodati 4 kašike hladne vode, 4 kašike mlevenih oraha i 2 kašike pomešane sa pola kesice praška za pecivo.

Sipati u kalup za pečenje i na 180 C ispeci koru.

Postupak ponoviti još dva puta kako bi se dobile 3 kore.

Umutiti šlag krem od vanile po uputstvu sa kesice.

Fil I: Sjediniti žumanca sa šećerom pa kuvati na pari dok ne zgusne. Ostaviti da se prohladi pa dodati penasto umućen margarin sa šećerom u prahu. Dodati i 1/3 umućenog šlag krema i dobro sjediniti.

Fil II: Skuvati puding sa mlekom i ostaviti da se prohladi. Penasto umutiti margarin sa šećerom u prahu, pa dodati ohlaen puding. Dodati i 1/3 umućenog šlag krema.

Fil III: Skuvati puding od čokolade sa mlekom i ostaviti da se prohladi. Umutiti margarin sa šećerom u prahu, pa dodati rastoplenu čokoladu i 1/3 umućenog šlaga. Sjediniti sa pudingom i ostaviti sa strane.

Filovati na sledeći način: Kora 1, fil II, kora 2, fil III, kora 3, fil I, (i premazati celu tortu filom I).

Ukrasiti po želji.

Savet