

Kasandra torta (3)



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za koru 1:

- 4belanca
- 100 gšecera
- 2 kašikebrašna
- 100 gkokosa
- 1 kesicapraška za pecivo
- 1 kesicavanilin šecer

Za koru 2:

- 4belanca
- 100 gšecera
- 100 gcokolade
- 2 kašikebrašna
- 1 kesicapraška za pecxivo
- 1 kesicavanilin šecer

Za koru 3:

- 4belanca
- 100 gšecera
- 100 gmlevenih oraha
- 2 kašikebrašna
- 1 kesicapraška za pecivo
- 1 kesicavanilin šecer

Fil:

- 12 žumanca
- 250 g šećera
- 1 l mleka
- 3 kesice pudinga od vanile
- 250 g margarina
- 5-6 krem bananica
- 100 g čokolade
- 100 g mlevenih oraha

Za dekoraciju:

- 200 ml slatke pavlake
- šarene perlice

Priprema

Kora sa kokosom: Umutite belanca sa šećerom i vanil-šećerom u cvrst sneg. Posebno pomešajte, kokos, brašno, prašak za pecivo i pomešajte sa umućenim belancima. Prebacite u kalup za torte na pek-papir i pecite oko 15 minuta na 200 stepeni.

Kora sa čokoladom: Umutite belanca sa šećerom i vanil-šećerom. Pomešajte brašno, prašak za pecivo i rendanu čokoladu i pomešajte sa pripremljenim belancima. Sipajte u kalup kao i prvu koru i pecite.

Kora sa orasima: Umutite belanca sa šećerom i vanil šećerom. Posebno pomešajte brašno, prašak za pecivo i mlevene orahe. Pecite kao i preostale dve kore.

Fil: Žumanca pomešajte sa šećerom, mutite rucnom mutilicom, dodajte sva tri pudinga iz kesice i malo hladnog mleka i sve pomešajte. Preostalo mleko stavite na vatru da provri. U provrelo mleko sipajte pripremljena žumanca i na laganoj vatri kuvajte da se zgusne. Pripremljen fil ostavite sa strane da se skroz ohladi. Umutite margarin i pomešajte sa ohlaenim filom.

Fil podelite u tri dela: u jedan dodajte seckane krem bananice, u drugi otopljenu čokoladu a u treci mlevene orahe.

Reanje: Kora sa kokosom - fil sa bananicama, kora sa čokoladom - fil sa čokoladom, kora sa orasima - fil sa orasima. Ako preostane fila premažite tortu i sa strane. ostavite da se stegne, najbolje preko noci.

Pred služenje premažite tortu šlagom i dekorišite po želji.

Savet

Uživajte... Prijatno.