Torta sa kajsijama (5)



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za žutu koru:

- **4**jajeta
- **5 kašika**šecera
- **5 kašika**vrele vode
- **1/2 kesice**praška za pecivo
- **5 kašika**brašna

Za tamnu koru:

- **4**jajeta
- **5 kašika**šecera
- **5 kašika**vrele vode
- **5 kašika**brašna
- **1/2 kesice**praška za pecivo
- **3 štangle otopljene**cokolade

Fil:

- **500 ml**slatke pavlake
- **12** kajsija (može i iz kompota)
- **750 ml**mleka
- **3 kesice**pudinga od vanile
- **200 g**margarina

Priprema

Žuta kora: jaja umutiti sa šecerom, dodati vrelu vodu, zatim brašno pomešano sa praškom za pecivo. Sjediniti i sipati u nauljen pleh i peci na 200 stepeni dok ne porumeni. Proverite cackalicom da li je piškota pecena. Pecenu koru izvadite iz rerne a kada se ohladi preseci je na pola i ostavite sa strane.

Braon kora: jaja umutite sa šecerom, dodajte vrelu vodu, brašno pomešano sa praškom za pecivo i na kraju otopljenu cokoladu. Sve sastojke sjedinite i pecite kao i predhodnu koru u plehu (kalupu) iste velicine.

Fil: Puding skuvati na uobicajen nacin i ostavite sa strane da se ohladi. U ohlaeni puding umutite margarin. Slatku pavlaku posebno umutite i pomešajte sa umucenim pudingom. Kajsije isecite na kocke.

Filovanje: Žuta kora, polovina secenih kajsija, deo fila (racunajte da filom treba namazati i drugu koru i premazati tortu), braon kora, ostatak kajsija, deo fila, žuta kora i ostatkom fila premažite tortu odozgo i sa strane.

Savet