

Egzotik torta



Sastojci

Za kore:

- 16 jaja
- 16 kašika šecera
- 16 kašika brašna
- 4 kašike mlevenih oraha

1. fil:

- 2 pudinga od vanile
- 700 ml mleka
- 12 kašika šecera
- 1,5 margarin za mešenje

2. Fil:

- 500 ml mleka
- 3 kašike brašna
- 9 kašika šecera
- 2 vanilin šecera
- pola margarina

Voce za filovanje:

- 1 kutija ananasa
- 5 kivija
- 3 vece banane

Priprema

Umutiti tri kore od po 4 jaja, 4 kašika šecera, 4 kašika brašna i 4 kašika oraha. ?etvrtu koru mutiti bez oraha (ta kora se premazuje džemom i savija u rolat).

1. Fil: skuvati puding u mleku sa šecerom i kad se ohladi dodati margarin i mutiti mikserom dok masa ne postane kompaktna.

2. Fil: pomešati 9 kašika šecera sa 3 kašike brašna i malo mleka. Preostalo mleko staviti da se kuva. Kad mleko pocne da vrije dodati prethodno napravljenu kašicu i skuvati isto kao puding. Kad se ohladi dodati margarin i mutiti dok se masa ne sjedini.

Filovanje torte: koru sa orasima poprskati sokom od ananasa iz konzerve (sve tri kore sa orasima se prskaju sokom), pore?ati ananas po celoj kori pa preko premazati polovinu žutog fila (1. Fil). Zatim opet kora sa orasima, pa banane isecene na kolutove pa sav beli fil (2. Fil).

Onda se seku kolutovi rolata i re?aju umesto kore (ona kora bez oraha koju mažemo džemom) preko nje ide kivi secen na listice i na kraju ide kora sa orasima. Tortu ukrasiti šlagom.

Prijatno :)