

## **Bajadera torta (3)**



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- **6** jaja
- **6** kašika šecera
- **2** kašike brašna
- **1/2** kesice praška za pecivo
- **6** kašikam levenih oraha

#### **Fil I:**

- **125** g šecera u prahu
- **125** g margarina
- **250** mlsoka od narandže
- **300** gmlevenog keksa
- **2** štanglecokolade za kuvanje

#### **Fil II:**

- **125** g margarina
- **125** g šecera
- **100** ml mleka
- **300** gmlevenih oraha

#### **Fil III:**

- **2 kesice** pudinga od vanile
- **200 g** šecera
- **1 l** mleka
- **4 kašike** brašna
- **1** margarin

## Priprema

Kora: Umutiti jaja, dodavajuci kašiku po kašiku šecera, zatim kašiku po kašiku brašna, dodati pola praška za pecivo i na kraju dodati mlevene orahe. Peci u obloženom okruglom kalupu precnika 28 ili 30 cm 15 minuta na 180 C. Izvaditi na tacnu na kojoj cete filovati tortu.

Fil I: Istopiti margarin sa šecerom i cokoladom. U ciniju stavite keks. Kada se otopi margarin i šecer dodati ih u keks zajedno sa sokom i izjednaciti smesu kašikom. Nemojte mikserom da masa ne bi bila gletava.

Fil II: Stavite da prokljuca mleko i u njega dodajte šecer i margarin da se otope na tihoj vatri, dok je još kljucalo i vrelo skinuti sa ringle i dodati mlevene orahe i sjediniti kašikom. Izgledace vam ree dok se ne prohladi.

Fil III: Staviti da prokljuca 600 ml mleka sa 200 g šecera. Za to vreme pomešati 400 ml mleka sa 2 pudinga i 4 kašike šecera. Umutiti to mikserom da nema grudvica. Kada mleko prokljuca dodajte polako i konstantno mešajte dok se ne zgusne. Kada se fil ohladi umutiti ga sa margarinom.

Filovanje: Filujte preko kore fil I, pa fil II, zatim treći i odozgo šlag ili ukrasite po vašoj želji. To je prvi nacin, a na drugi nacin: na koru stavite I fil, pa III fil (polovina), onda II fil i onda ostatak III fila. I ulrasite po vašoj želji.

## Savet

Koristim vital margarin jer se po mom mišljenju bolje meša od ostalih. Mleveni keks možete koji želite, a za sladokusce plazma :) Prijatnooo :)