

## Šarena torta (4)



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

### Kora:

- 8jaja
- 8 kašikašecera
- 1 kesicapraška za pecivo
- 8 kašikebrašna
- 2 dlsok od pomorandže

### Fil:

- 1 l mleka
- 250 g šecera
- 18 kašikabrašna
- 250 g margarina
- 8 kesicavanilin šecera

### Dekoracija

- 150 g šlaga
- 4-5 boje za kolace

## Priprema

Kore: 8 jaja, 8 kašika šecera, 8 kašika brašna, 1 kesica praška za pecivo. Umutiti i podeliti na 4 ili 5 delova, u zavisnosti koliki vam je kalup za koru (moj je manji pa sam stavila 5 kora). U svaki deo dodati boju za kolace

po želji pa ispeci kore. Kada su gotove natopiti ih sokom od pomorandže i ostaviti da se hlade. Fil: 1 l mleka, 250 g šecera i 18 kašika brašna skuvati na pari. Kada se ohladi dodati umucen margarin sa 8 kesica vanilin šecera. Svaku koru namazati filom i poreati. Dekorirati šlagom po želji. Ja sam šlag obojila u iste boje kao i koru.

## **Savet**