Torta sa tri fila



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **7 kašika**brašna tip 500
- **7**jaja
- **1 kesica**praška za pecivo
- **7 kašika**šecera
- **600 g**plazme
- **400 ml**gaziranog soka od pomorandže
- **125 g**margarin
- **125 g**šecera
- **100 g**cokolade
- **4** pudinga od vanile
- **3 kašike**gustina
- **8 kašika**šecera u prahu
- **1,5 l**mleka
- **125 g**margarina
- **400 g**mlevenih oraha
- **4 dl**mleka
- **125 g**margarina
- **150 g**mlevene plazme
- **100 g**cokolade
- **3 kašike**ruma
- **1 pakovanje**ukrasnih mrvica
- **2 dl**sok od pomorandže

Priprema

Piškota: Odvojiti belanjak i žumanjak od 7 jaja, sa mikserom miksirati bjelanjke uz postepeno dodavanje žumanjaka, praška za pecivo, šecera i brašna, sve to miksirati dok se nedobije ujednacena smesa. Smesu istresti u predhodno obložen pleh sa pak papirom za pecenje. Piškotu peci u zagrejanoj rerni na 250 stepeni oko 10 minuta. Kad se piškota malo prohladi preliti je sa 2 dl soka od pomorandže.

Fil I: istresti u ciniju 600 g keksa i keks preliti sa 400 g gaziranog soka od pomorandže, u to dodati 100 g otopljene cokolade i 125 g margarina. To sve izmiksirati da se lepo sjedini.

Fil II: U šerpu istresti 1,5 mleka i staviti na vatru da provrije u meuvremenu u ciniju istresti 4 pudinga od vanile i pomešati sa gustinom, šecerom u prahu sa malo mleka, kad mleko provrije u njega istresti zamucenu smesu od pudinga itd i kuvati ga dok fino nezgusne sa neprekidajucim mešanjem da se nebi stvorile grudvice ili da se nebi smesa zalepila za dno šerpe, kad se puding prohladi u njega dodati margarin i sve to lepo izmiksirati.

Fil III: 400 g mlevenog oraha istresti u ciniju i preliti orahe sa 4 dl vrelog mleka, u to dodati 3 kafene kašike ruma, 100 g otopljene cokolade i margarin, sve to izmiksirati.

Filovati po sledecem redosledu: piškota, fil I, fil II, fil III i po želji dekorisati sa ukrasnim mrvicama, staviti u frižider preko noci da se stegne.

Savet

Treba dosta vremena i strpljenja za pripremu ove torte, ali verujte mi neete pogrešiti ako odluite da je pripremite jer je jako ukusna.