

oko-borovnica torta



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Kora:

- 6 jaja
- 12 kašikabrašna
- 12 kašika šecera
- 1 kesicepraška za pecivo
- 4 kašikeulja
- 4 kašikemlijeka
- 4 kašikemlake vode
- 50 gmljevenih oraha
- 2šlag kreme od cokolade
- maloborovnica za posipanje

Fil I:

- 500 mlmlijeka
- 2 pudinga od vanilije
- 4 kašikešecera (ja to otprilike stavim)
- 250 gmargarina
- 7 kašikašecera u prahu
- 150 gborovnica

Fil II:

- 500 mlmlijeka
- 2 karamel pudinga

- **100 g** cokolade
- **4 kašike** šećera
- **250 g** margarina
- **7 kašika** šećera u prahu

Priprema

Odvojiti žumanca i bjelanca. Umutiti bjelance da se upjeni dobro. U žumance dodati šećer, ulje, mlijeko i vodu, pa dobro umutiti dok se šećer ne rastopi. Zatim dodavati kašiku po kašiku brašno u koje ste umiješali prašak za pecivo. Na kraju dodati orahe i umutiti. Kada ste umutili sve sastojke u žumance, kašikom dodati pjenu od bjelanca i ručno umiješati (da na kraju smjesa bude pjenasta i prozirna). U veliki pleh staviti papir za pečenje, izliti smjesu i pecu 10-15 minuta na 200°C (nakon 10-ak min probati cackalicom, ako na njoj ne ostaje smjesa, kora je pečena). Izvaditi iz rerne, pokriti krpom i ostaviti da se ohladi.

Fil 1: U 50-ak ml mlijeka umiješati 4 kašike šećera i 2 pudinga. Ostatak mlijeka zagrijati i kada krene ključati, sasuti puding (koji stalno miješate, da se ne zgrudva) i miješati energično dok se ne skuva. Ostaviti da se hladi. Kada se ohladio puding, umutiti margarin, te mu dodati šećer u prahu i dobro umutiti (šećer zaista stavljam po ukusu, ovo sam otprilike ocijenila 7 kašika, najbolje stavite 4-5, pa na kraju ako vam bude neslatko dodajte još). U umućen margarin dodavati postepeno puding i umutiti. Na kraju dodati borovnice i njih umutiti mikserom.

Fil 2: Puding skuvati na isti način kao i u filu 1, samo na kraju kuvanja (kada ga skinete sa vatre) dodati 100 g cokolade i miješati dok se ne istopi. Ponoviti postupak sa margarinom i šećerom kao u filu 1, samo bez borovnica.

Filovanje: Koru isjeci na 3 dijela i filovati sljedećim redom: Kora - fil 1 - kora - fil 2 - kora - fil 3 (pošto ostane malo i fila 1 i fila 2, pomiješala sam ih i napravila fil 3). Na kraju umutiti šlag kreme od cokolade i premazati tortu okolo, te posuti svježim borovnicama.

Savet

Ovu tortu sam napravila iz glave, od sastojaka koje sam imala u kui. I ispala je odlična. Slika je bez šlag kreme, jer je muž morao probati prije, koliko ga je zanimalo kakva je :) U filove ne mora ni voće, eksperimentišite s nekim drugim, u koru možete staviti i kakao, pa da bude smeđa... varijacija je milion. Uživajte :)