

## *Verenicka torta*



### **Sastojci**

#### **Za prvu koru:**

- 5 jaja
- 5 kašika šecera
- 5 kašika brašna
- 2 kašike kakaoa
- 1 prašak za pecivo

#### **Za drugu koru:**

- 2 gotova rolata

#### **Fil prvi:**

- 3 pudinga od vanile
- 1/2 l mleka
- 200 g šecera u prahu
- 1 margarin
- 250 g mleka u prahu
- eskimko od vanile

#### **Fil drugi:**

- 400 g mlevenog keksa
- 1-2 caše soka gaziranog
- 1/2 margarina
- 100-200 g šecera u prahu

- 1 šlag
- kisela voda

## Priprema

Prvu koru umutiti i ispeci u četvrtast pleh, podmazan zejtinom i brašnom. Kad se ohladi staviti je na tacnu za tortu i poprskati sokom.

Za prvi fil: Skuvati puding i ostaviti da se ohladi. Posebno umutiti eskimko i ostaviti da se malo stegne u frižideru. Margarin umutiti sa šećerom u prahu. Kada se puding ohladi dodati eskimka i margarin, pa na kraju mleko u prahu.

Za drugi fil: Keks potopiti sa sokom i kad se sjedini dodati pola margarina i šećer.

Šlag posebno umutiti.

Prvo ide pecena kora, pa fil sa mlekom u prahu, pa rolate iseci na parcice, srednje velicine i poredjati preko fila, pa nakon rolata, ide drugi fil i clag.