Torta Šampionka



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kore:

- **1 3/4 šolje**brašna
- **2 šolje**braon šecera
- **3/4 šolje**kakao
- **2 kašicice**sode bikarbone
- **1 kašicica**praška za pecivo
- **4**jaja
- **1/2 šolje**ulja
- **1 kašicica**vanila extracta
- **1**coca cole
- **prstohvat**soli
- **3/4 šolje**mleka
- **1/4 šolje**nezasladjenog jogurta

Fil:

- **3 šolje**šecera u prahu
- **20 g**putera
- **2 kašicice**vode
- **nekoliko kapi**plave i rozla boje za kuvanje

Priprema

Pripremimo sastojke.

Obložimo dno okruglog kalupa za pecenje, kome se može izvaditi dno, papirom za pecenje. Zatim spolja dno obložimo srebrnom folijom. Umutimo jaja, puter i šecer pa dodajemo brašno, kakao, sodu bikarbonu, prašak za pecivo, vanilu, coca colu, so, mleko, jogurt, dok ne dobijemo glatku masu.

Uspemo u dva pleha razmere 23 cm. Pecemo 40 minuta na 180 Stepeni C. Ostavimo da se ohladi.

Pripremimo fil: Umutimo šecer u prahu, puter i vodu u glatku masu. Odvojimo u dve posude. Pa u jednu dodamo nekoliko kapi plave, a u drugu nekoliko kapi rozla boje. Dobro promešamo. Kad su kore ispecene prepolovimo i svaku koru prmažemo filom. Zatim i spoljni deo premažemo pola sa plavim pola sa rozla filom. Izravnamo špatulom. Ja sam nedavno dobila divnu spravicu sa kojom sada sve moje ovakve torte bez po muke mogu poravnati, do sada mi je to bio problem, Hvala darodavcu.

Ovako.

Savet

Svako u životu ima po nekog Šampiona. Ova torta slavi fudbalski uspeh, ali i svi drugi životni uspesi stvaraju šampione pa se može i za njih naraviti. Za dekoraciju sam koristila smrznuto ušeereno cvee koje sam kupila, take i dekraciju šeerna lopta i okrugli dis na kome sam samo dopisala Šampion.