

Torta za pocetnike



Sastojci

Za tri kore od po:

- 3 jajeta
- 3 kašike šecera
- 1 prašak za pecivo
- 3 kašike brašna
- 1 kašika ulja
- 2 kašike toplije vode

Za fil:

- 10 kašika brašna
- 10 kašika šecera
- 1 l mleka
- 1 margarin
- 1 šolja od bele kafe šecera u prahu
- 1 ekstrat od jagode

Za natapanje kora:

- gustri sok (po svom izboru)

Za ukrašavanje:

- 1 šlag krem

Priprema

Za kore: Prave se 3 kore. Posebno umutiti žumanca, šećer, dodati vodu, prašak za pecivo, ulje, a posebno napraviti šne od belanaca, dodati u ovu smesu, varjacom lagano umešati (ne mikserom), zatim dodati, brašno (takodje lagano umešati varjacom).

Peci na 200 stepeni 15-20 minuta, u podmazanom i brašnom posutom plehu (možete staviti i foliju, koju cete namazati sa malo ulja).

U kore po želji, možete dodati, 2-3 kašike mlevenih oraha, radi boje kora.

Kada se kore ohlade, pre filovanja, natopite svaku kašastim sokom (ne preterano), da bi bile mekse i socnije.

Za fil: Brašno i šećer umutiti sa malo mleka (kao za puding), u ostatak mleka kad provri, dodati ovu smesu i skuvati kao puding. Kada se masa skroz ohladi, dodati margarin umucen sa šećerom u prahu, masu dobro ujednaciti mikserom.

Podeliti na 2 dela, u jedan deo staviti ekstrat od jagode po ukusu, a drugi deo ostaje beo. Ukoliko želite, na beli fil možete narezati banane.

Filovati tortu: kora, beli fil, kora, rozi fil (ili obrnuto), na zadnju koru, razmazati ostatak fila i ukrasiti šlag kremom.