

oko-oranž torta



Sastojci

Za kore:

- 15 belanaca
- 15 kašika šecera
- 300 g mlevenog keksa

Za preliv kore:

- 3 kesice koko – oranž napitka od kafe

Fil I:

- 1 l mleka
- 15 žumanaca
- 6 kašika šecera
- 2 pudinga od cokolade
- 250 g margarina

Fil II:

- 250 g šlag krema
- 250 g mlevenih napolitanki od lešnika

Priprema

Umutiti belanca sa šećerom dobro. Dodati mleveni keks i lagano varjacom promešati. Sipati smesu u pleh obložen papirom za pečenje i peći 15 minuta na 200 stepeni.

Gotove kore preliti pripremljenim vrelim napitkom kafe.

Fil I: Umutiti žumanca sa praškom za puding, a mleko sa šećerom staviti na kuvanje. U provrelo mleko sipati pripremljenu smesu, kuvati dok se ne zgusne. Ostaviti da se ohladi, pa u hladnu smesu umutiti razraen margarin.

Fil II: Umutiti šlag sa 1 dl mineralne vode i ostaviti da odstoji u frižideru oko 15 minuta. Samleti napolitanke i pomešati sa šlagom.

Filovati: Kora, fil I, fil II.