Dudina torta

težina: **srednje**

za: **45** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Korica

- **6**jaja
- **7 kašika**šecera
- **4 kašike**brašna
- **4 kašike**prezli
- **4 kašike**kakaoa
- **1 kašika**griza

Sirup

- **10 kašika**šecera
- **1/2 l**vode

Fil I :

- **300 g**mlevene plazme
- **3 dl**gaziranog soka (orange)
- **250 g**šecera u prahu
- **1**margarin

Fil II :

- **4**pudinga od cokolade
- **10 kašika**šecera

Priprema

Korica: umutiti 6 jaja sa 7 kašika šecera, pa dodati 4 kašike brašna, 4 kašike prezli, 4 kašike kakaoa, 1 kašika griza, 1 prašak za pecivo. Ispeci, pa preliti sa sirupom.

Sirup: 10 kašika šecera u pola litre vode da uvri, da bude lepljivo.

Fil I: 300 g mlevene plazme pomešati sa 3 dl gaziranog soka (orange). Umutiti 250 g šecera u prahu sa 1 margarinom. Jedna trecina ide u prvi fil, a druga trecina u drugi fil. Sjediniti jednu trecinu margarina sa prvim filom i to premazati na koricu, zatim 400 g jafe natopiti u gaziran sok i to poreati preko.

Fil II: u litar mleka skuvati 4 pudinga od cokolade. Može se dodati 10 kašika šecera. Ohladiti, pa sjediniti sa dve trecine umucenog margarina. Kada se dobro umuti dodati 400 grama izrendane cokolade.

Preko torte nafilovati 300 g krem šlaga.

Savet

Torta je extra... Teska je oko 5 kg... Može se ukrasiti tenom okoladom... uživajte...