

Dinosaurus torta



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za kore:

- **14** belanaca
- **150 g** šecera
- **4 kašike** oštrog brašna
- **250 g** mlevenih oraha

Za fil:

- **14** žumanaca
- **200 g** šecera
- **250 g** margarina
- **100 g** čokolade
- **600 ml** mleka
- **2 kesice** pudinga od vanile

Za ukrašavanje:

- **malom** mlevenih oraha
- **maloc** čokolade
- **maloc** čokoladnih pahuljica

Priprema

Od navedenih sastojala se naprave dve kore 40x30.

Za fil: mikserom dobro umutiti žumanca sa šećerom i u tu smesu dodati mleko sa pudingom i sve zajedno kuvati na tihoj vatri dok se ne zgusne. Jedan mali deo treba odvojiti da bi se pomešao sa čokoladom za oblaganje dinosaurusu, a ostatak ostaje svetao. Kada se krem ohladi dodati penasto ulupan margarin, i sve lepo izmešati da se sjedini.

Na papiru napraviti model dinosaurusu i seci kore po tom modelu. Za ovaj model dinosaurusu mogu da se skroje 3 kore. Sve filovati svetlim filom.

Sve ono što je ostalo od kora sitno iskidati i izmešati sa ostatkom svetlog fila. To će nam trebati da napravimo reljefnu površinu dinosaurusu (stomak mu je najdeblji).

Sada treba celu tortu filovati braon filom i odozgo i sa strane. Ukrasiti tortu po želji ili kao na slici.

Savet

Torta je vrlo kompaktna i što je najvažnije vrlo ukusna, o radosti dece da ne priam. Ova torta je pravljena za Lavov 5 roendan.