

Tortica iz caše by Mila



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- 2 jajeta
- 100 g šećera
- 1 vrećica vanilin šećera
- 1 kašika kakaa
- 125 g brašna
- 1/2 vrećice praška za pecivo
- 50 ml vrele vode
- 50 ml ulja

Natapanje kore:

- 50 ml mleka
- 2 kašike rumuna
- 2 kašike šećera

Krema:

- 1 vrećica pudinga od čokolade
- 400 ml mleka
- 50 g margarina
- 100 ml slatke pavlake
- 200 g Nutelle
- 50 g mlevenog keksa

Ukrašavanje:

- 50 gmlevenog keksa
- 20 gcokoladnih mrvica

Priprema

Rernu ugrijati na 180°C. Okrugli kalup podmazati maslacem ili uljem i prekriti papirom za pečenje. Belanjcima dodajte prstohvat soli, te ih dobro umutite, dok ne dobijete cvrst sneg. Žumanjke posebno umutite u penastu masu, te im postepeno dodajte šećer pomešan sa vanilin šećerom. Kada se žumanjci i sećer sjedine, dodati im ulje i vrelu vodu i dobro izmiksati. Brašno i prašak za pecivo i kakao posebno sjediniti i dodati smesi od žumanjaka. Polako umutiti dok se sve lepo ne sjedini. Na kraju toj smesi dodavati kašiku po kašiku snega od belanjaka i polako mešati dok se ne dobije penasta jednolicna masa. Smesu istresti u okrugli pleh i peci oko 25 minuta, proveriti cackalicom, da li je patišpanj pecen. Patišpanj ohladiti, te ga prerezati na dva dela. Pripremiti 6 vecih caša, i njima rezati patišpanje (kao kada pravite krofne). Mleko i rum zagrejte, te dodajte 2 kašike šecera i mešajte dok se ne šećer ne istopi lepo u mleku. Puding napravite u 400 ml mleka, te dok topao dodajte mu margarin, Nutellu, keks i umucenu slatku pavlaku. U caše prvo redajte patišpanje, prelijte ih smesom od mleka i ruma, zatim preko njih stavite fil, pa opet red patišpanja koji cete prelitati mlekom i rumom, i na kraju red fila. Tortice ukrasite mlevenim keksom i cokoladnim mrvicama, te ostavite u frižider na par sati.

Savet