

## **„Metar“ torta**



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Testo:**

- **4**jaja
- **250** gšecera kristala
- **250** gbrašna
- **1/2** kesice praška za pecivo
- **1 šoljica (0,7 dl)**vode
- **1 šolja (2 dl)**ulja
- **2** kašikekaka

#### **Fil:**

- **7** dlmleka
- **2** kesice (**po 40 g**)puđinga od vanile
- **200 g + 3** kašikešecera kristala
- **2** kašikebrašna
- **250** gmargarina

#### **Glazura (preliv):**

- **100** gcokolade
- **100** gmargarina
- **3** kašikešecera u prahu
- **1**jaje

## **Priprema**

Puding, 3 kašike šecera i brašno izmešati u cinijici. Od 7 dl mleka odliti oko 1,5 dl i sa tom kolicinom razmutiti suve naminice, dolivajuci mleko po malo, da brašno ne ostane u grudvicama.

Ostatak mleka i 200 g šecera staviti u posudu sa duplim dnom da provri, pa iskljuciti i skinuti sa plotne i u tankom mlazu mešajuci, uliti rastvoren masu pudinga i brašna. Vratiti na iskljucenu toplu plotnu i mešati nekoliko minuta, da se masa skuva i zgusne. Prekriti folijom i ostaviti da se hlađe.

Umetiti penasto margarin i sastaviti sa ohlaenim filom.

Umetiti masu od jaja, šecera, brašna, praška za pecivo, vode i ulja.

Podeliti je na 2 dela, pa u jedan dodati kakao.

Peci oba rolata u uskom kalupu (kao za "srneca lea"), prethodno podmazanom uljem i posutom brašnom.

Kada se pecena testa ohlade, iseci ih na šnите - kriške, kao hleb.

Filovati naizmenično žute i crne šnите, stavljajući ih na dve uže tacne ili na jednu veliku, jer se dobiju dva duga roleta.

Novodobijene rolate premazati filom i odozgo i okolo.

Rastopiti cokoladu, margarin i šecer u prahu, skinuti sa plotne i dodati jedno jaje, varjacom izjednaciti sa masom i vratiti na toplu plotnu, pa još kratko dokuvati da se dobije željena gustina preliva.

Topao preliv premazati preko roleta sa svih strana i po želji posuti mlevenim kikirikijem, orasima, kokosom...

Ostaviti u frižider, najbolje da prenoci, pa sutradan seci šnite ukoso, da bi u jednoj šniti bile vidljive i žute i crne šnите.

## **Savet**