Karamel torta (2)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **1 čaša**šecera
- **1 čaša**vode

Za koru:

- **1 čaša**šecera
- **4**jaja
- **2 čaše**brašna
- **1**limun - narendana kora
- **1**praška za pecivo

Za fil:

- **500 ml**mleka
- **5 kašika**brašna
- **250 g**margarina
- **1 kašicica** cimeta
- **250 g**šecera u prahu

Glazura:

- **100 g**cokolade
- **malo** margarina

Priprema

Šecer upržiti da se karamelizuje dodati vode i pustiti da malo provri. Skloniti sa strane.

Žumanca izmutiti sa šecerom dodati prethodno skuvani karamel, brašno pomešano sa praškom za pecivo, rendanu koru od limuna i na kraju umucena belanca.

Sve sastojke promešati sipati u namazan pleh i peci u zagrajanoj pecnici na oko 200 stepeni dok ne dobije lepu zlatno-braon boju. Da li je peceno proverite cackalicom.

U pola litra mleka skuvajte brašno, dodajte kašicicu cimeta. Ostavite da se ohladi. Izmutite margarin sa šecerom u prahu i dodajte ohlaenoj kremi.

Pecenu koru izvadite iz rerne, ostavite da se malo prohladi, Podelite na dva dela i filujte. Prelijte glazurom od cokolade.

Savet

Za meru koristite istu ašu. Ja sam koristila ašu od 2 dl.