

Torta Olivera



Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 2 kašike masti
- 200 g šecera
- pola kašičice sode bikarbone
- 20 kašika brašna
- 1/3 l mleka
- 2 kašike kakaoa
- 10 kašika šecera
- 100 g butera

Priprema

Dva cela jajeta, 2 kašike masti, 200 g šecera, pola kašičice sode bikarbone i 17 kašika brašna zamesiti sa 1 decilitrom mleka. Stanjiti oklagijom u tri jednake ploce i peci na prevrnutom plehu. Zatim ove listove prepoloviti kako bi se dobilo 6 kora.

Nadev: ostatak mleka umutiti sa 3 kašike brašna, 2 kašike kakaoa i 10 kašika šecera. Kuvati u pari dok se masa ne zgusne. U ohla?eni krem umešati 100 g butera.

Sastaviti kore pripremljenim nadevom, pa tortu i spolja premazati istim kremom.

Ova torta je bolja ako se priprema dan-dva ranije.