

Zeko torta



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **240** min

Sastojci

Za koru (x2):

- 4žumanca
- **100 g**šecera
- 1vanilin šećer
- 2 belanca
- **100 g**brašna
- 1/2praška za pecivo

Za fil:

- 4pudinga od čokolade
- 1,2 l mleka
- 1 kašičica kakaoa
- **500 g**šecera
- **300 g**margarina

Priprema

U odgovarajućoj posudi kremasto ulupati žumanca sa šećerom i vanilin šećerom. U smesu dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo. Na kraju laganim pokretima umešati cvrsto ulupana belanca. Smesu uliti u kalup koji je prethodno obložen papirom za pečenje. Koru peći u zagrejanoj rerni na 180 stepeni oko 30 minuta. Pecenu koru pomoću konca preseći na 3 jednaka dela. Ceo postupak ponoviti još jednom, jer su potrebne dve

torte za zeku.

U odgovarajucu šerpu sipati mleko, puding, kakao i šecer. Kuvati na umerenoj temperaturi dok se ne dobije gusta smesa. Ovako pripremljen fil ostaviti da se prohladi. Ulupati penasto margarin, pa kašiku po kašiku dodavati prohlaeni fil od cokolade. Sve lepo sjediniti.

Fil podeliti na dva jednaka dela. Filovati obe torte na uobicajeni nacin: kora, fil, kora, fil, kora. Prva torta predstavlja glavu zeke. Drugu tortu iseci tako da se dobiju uši i mašna.

Spojiti delove zeke i ukrasiti ga po želji! Prijatno!

Savet

Uskršnja torta koja nee nikog ostaviti ravnodušnim. :)