

Lubenica torta (2)



Sastojci

Potrebno je:

- 6 jaja
- 350 g butera
- 250 g žele-bombona
- 300 g šecera u prahu
- 150 g suvog grož?a
- 250 g mlevenih oraha
- 300 g cokolade
- flašica ekstrata od maline
- sok od 2 limuna
- 3/4 l mleka
- 2 kesice vanilin šecera
- 6 kašika gustina
- 20 kašika šecera
- 6 kašika brašna

Priprema

Umutiti testo od 6 jaja, 6 kašika šecera, 6 kašika brašna i peci u cetvrtastom plehu, pa peceno staviti u vanglu da se oblikuje.

Nadev: 3/4 l mleka kuvati sa 6 kašika šecera i 6 kašika gustina i stalno mešati dok se ne ohladi. Posebno umutiti 300 g butera sa 300 g šecera u prahu. Krem i buter izjednaciti i podeliti u tri dela, pa u svaki deo staviti sledece:

- prvi deo: dodati 250 g žele-bombona i sok od 2 limuna;

- drugi deo: staviti ekstrat od maline i 150 g suvog grož?a;

- treci deo: dodati 3 štangle rastopljene cokolade, 250 g mlevenih oraha i 2 kesice vanilin šecera.

Prvo se stavi beo, pa crveni i na kraju crni nadev. Kada se ohladi i stegne, izvrne se na tanjir i prelije glazurom od cokolale.

Glazura: 8 štangli cokolade, 8 kašika šecera, 8 kašika vode i parce butera.