

Dvorac



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za koru:

- **4** jajeta
- **10** kašika šecera
- **1** dl mleka
- **1** dl ulja
- **2** kašike kakaoa
- **7** kašikam levenih oraha
- **7** kašika brašna
- **1** prašak za pecivo

Fil I:

- **1** litar mleka
- **10** kašika šecera
- **2** pudinga od vanile
- **2** kašike gustina
- **250** g margarina

Fil II:

- **5 dl**slatke pavlake
- **200 g**cokolade
- **100 g**pecenih mlevenih lešnika

Potrebno je još:

- **28 komad**acajnih kolutica
- **5 korneta** za sladoled
- **50 g**kokosa
- **malo**jestive crvene boje

Za ukrašavanje:

- **400 g**šлага
- **6 dl**gazirane vode

Priprema

Kora: Sastojke za koru umutiti, staviti u pleh prethodno obložen papirom velicine 28x28 cm. Ispeci još 2 ovakve kore. Sve tri kore vodoravno preseci da se dobije 6 kora. Fil 1: U 1 litar mleka i 10 kašika šecera kuvati 2 pudinga od vanile i 2 kašike gustina. Kad se ohladi dodati jedan umucen margarin. Fil 2: Umutiti 5 dl slatke pavlake, dodati 200 g istopljene cokolade i 100 g pecenih mlevenih lešnika. Filovati 5 kora prvim pa drugim filom. Šestu koru iseci na 4 dela velicine 14x14 cm. I ove 4 kore filovati na sredini prvog dela torte prvim pa drugim filom. Uglove prvog dela torte saseći okruglom dubokom cašom, tu cemo staviti kule od cajnih kolutica. Od filovanih sasečenih uglova torte oblikovati kvadat i staviti na vrh torte. Uzeti cajne kolutice (ne uvaljujemo ih ni u kakvu tecnost). Redjamo jedan na drugi premazujuci Filom 2. Tako 7 kolutica jedan na drugi i stavimo na ugao torte kao kulu. 50 g kokosa staviti u kesu za zamrzivac. Malo crvene boje u prahu prelit sa 1/2 dl vode pa usuti u kesu sa kokosom, dobro kesu protresti da se kokos oboji. Kornete za sladoled premazati šlagom i uvaljati u obojeni kokos. 400 g šлага umutiti sa 6 dl vode i ukrasiti tortu. Tada na kule staviti kornete.

Savet