

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 kašika mlevenih 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** čokolade
- **100 g** pečenih mlevenih lešnika

Potrebno je još:

- **28 komada** cajnih kolutica
- **5 korneta** za sladoled
- **50 g** kokosa
- **malo** crvene boje

Za ukrašavanje:

- **400 g** šlaga
- **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 preseći da se dobije 6 kora. Fil 1: U 1 litar mleka i 10 kašika šećera kuvati 2 pudinga od vanile i 2 kašike gustina. Kad se ohladi dodati jedan umućen margarin. Fil 2: Umutiti 5 dl slatke pavlake, dodati 200 g istopljene čokolade i 100 g pečenih 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 saseci okruglom dubokom čašom, tu ćemo staviti kule od cajnih kolutica. Od filovanih sasecenih uglova torte oblikovati kvadrat i staviti na vrh torte. Uzeti cajne kolutice (ne uvaljujemo ih ni u kakvu tečnost). Redjamo jedan na drugi premazujući 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 preliterati 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 šlaga umutiti sa 6 dl vode i ukrasiti tortu. Tada na kule staviti kornete.

Savet