oko-karamel torta



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Kora:

- **4**jajeta
- **100 g**margarina
- **100 g**šecera u prahu
- **100 g**cokolade
- **1**vanilin šecer
- **1**prašak za pecivo
- **1 kašika**kakaoa
- **70 g**brašna
- **70 ml**slatke pavlake
- **130 ml**mleka

Fil:

- **200 g**šecera
- **7 dl**mleka
- **2**pudinga sa ukusom karamele
- **1**pudinga sa ukusom slatke pavlake
- **250 g**margarina
- **130 ml**slatke pavlake
- **150 g**krupnije mlevenog lesnika
- **300 g**šlag kreme

Glazura:

- **150 g**cokolade
- **2-3 kašike**ulja
- **2-3 kašike**mleka

Priprema

Kora: Umutiti šecer i margarin, a zatim dodati jedno po jedno žumance, sjedini masu. Dodati rastopljenu i ohladjenu cokoladu, kakao i vanil-šecer. Sipati brašno, prašak za pecivo i sve dobro izmešati. Zatim dodati slatku pavlaku i mleko i sve lepo sjediniti. Umutiti 4 belanca u cvrst sneg i polako dodati masi, polako promešati da se dobije ujednacena masa. Koru sam pekla u okrugolm kalupu dimenzija 28 cm. Obložiti kalup i koru peci neki 35 do 40 minuta. Pecenu koru poprecno preseci da se dobiju 2.

Fil: Šecer otopiti na umerenoj temperaturi, kad pocne da dobijea zlatkastu boju polako uliti 5 dl mleka, polako jer hoce da puca. Ostaviti da se sav secer dobro otopi. U preostala 2 dl mleka, dodati sva tri pudinga, dobro razbiti grudvice. Kad se šecer u mleku otopio i mleko pocelo da vri uliti razmuceni puding. Skuvati ga na klasican nacin. Kad je gotovo, staviti da se ohladi. Dok se puding hladi umutiti margarin u jednu ciniju, umutiti 130 ml (meni je pakovanje slatke pavlake od 200 ml pa tako sam 70 iskoristila za koru, a ovih preostalih 130 za fil) slatke pavlake u drugu ciniju i samleti prepeceni lešik. Ohladjeni puding sjediniti sa margarinom, dodati slatku pavlaku i lešnike. Posebno umutiti šlag kremu.

Glazura: U ciniju staviti cokoladu, mleko i ulje i staviti da se otopi na tohoj vatri, kad se otopilo dodro izmesati da se sve lepo sjediini. Malo je prohladiti.

Filovanje: Ohladju koru premazati sa polovinom fila, pa sa polovinom umucene šlag kreme, staviti drugu koru pa na nju namazati drugu polovinu fila. Tortu ukrasiti sa otopljenom cokoladom i ostatkom šlag kreme.

Savet