

Lokomotiva torta



težina: **srednje**

za: **18** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- 15jaja
- 30 kašikašecera
- 15 kašikamlevenih lešnika
- 15 kašikamlevene plazme
- 1prašak za pecivo
- 2pudinga od vanile
- 5 kašikagustina
- 375 gmargarina
- 1 lmleka
- 250 gšlaga
- 100 gcrne milka cokolade
- 100 gbele milka cokolade
- 2vanil šecera

Priprema

Umutiti 5 belanaca, sa 5 kašika šecera, 5 kašika mlevenih lešnika, 5 kašika mlevene plazme i 1/3 praška za pecivo. Ispeci 3 kore. Fil: Umutiti 15 žumanaca sa 15 kašika šecera, vanil šecer. Dodati 2 pudinga od vanile, 5 kašika gustina i malo mleka. Sve skuvati na pari u 1 l mleka. Kada se ohladi dodati umucen margarin, pa umutiti 100 g šlaga i dodati u fil. Fil podeliti na dva dela. U jedan staviti 100 g iseckane ili izrendane na krupno crne milka cokolade, a u drugi 100 g bele milka cokolade. Seci kore, filovati i oblikovati tortu po želji. Za prednji deo, koristiti neki gotovi rolat. Okolo šlag i ukrasiti po želji.

Savet