

Šah torta (omiljena torta mog tate)



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- 6jaja
- 6 **kasikesecera**
- 6 **kasikebrasna**

Puding:

- 1l**mleka**
- 4 **kasikesecera**
- 2 **kesicepudinga** od cokolade

Dekoracija:

- 100**gr.**rendane cokolade
- 100**gr.**mlevenih oraha

Priprema

Kora: Umutiti 6 jaja i 6 kašika šecera, mutiti dok se šecer ne istopi. Lagano dodavati 6 kašika brašna i lagano promešati varjacom... Smesu sipati u podmazan pleh i peci na 200 stepeni dok kora ne pocne da se odvaja od zidova pleha. Pecenu koru ohladiti.

Puding: U 1/2 l mleka sipati 4 kašike šecera, a u drugoj polovini mleka razmutiti 2 kesice pudinga. Mleko sa

šecerom staviti da provri, kad provri u to dodati razmucen puding i neprestano mutiti dok se puding ne zgusne. Kada se puding zgusnuo skloniti sa šporeta i ostaviti da se ohladi. Kada se puding ohladi izmutiti ga mikserom kako bi se lakše nanosio na koru pa ga naneti na ohladjenu koru.

Dekoracija: Na puding u praviti kocke u vidu sahovske table i kocke posipati naizmenicno orasima i cokoladom.

Savet