

Vocna torta (Suner bob)



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za kore:

- 16jaja
- 16 kašikašecera
- 16 kašika brašna
- 12 kašikamlevenih oraha

Za prvi (žuti) krem:

- 700 mlmleka
- 2 pudinga od vanile
- 10 kašikašecera
- 1.5margarin

Za drugi (beli) krem:

- 500 mlmleka
- 6 kašikabrašna
- 2vanilin šecera
- 1/2margarina
- 6 kašikašecera

Od voca:

- **1 kutija** ananasa
- **3** velike banane
- **5** zrele kivija

Još:

- **1/2 tegla** marmelade od kajsijske ili šipurake
- **4** šlag pene

Priprema

Umutiti koru od 4 jaja, 4 kašika šećera, 4 kašika brašna i 4 kašika mlevenih oraha. Odvojiti belanca od žumanca. Dobro umutiti belanca, dodati šećer i mutiti dok se ne rastopi. U umućen belanac dodavati jedno po jedno žumance i mutiti da se sjedini. Onda dodati brašno. Kada se to umuti, dodati orahe i izmešati kašikom. Peci koru u plehu obloženom pek papirom. Tako umutiti tri kore. četvrtu mutiti isto, osim što u nju ne stavljamo orahe. I tu koru vruću uvijemo u vlažnu krpu, kao za rolat.

U malo mleka razmutimo puding. Preostalo mleko sa šećerom stavimo da se kuva. Kada počne da vrije, dodamo razmućeni puding i kuvamo dok se ne zgusti. Ostavimo da se ohladi. I kada bude sobne temperature, dodamo margarin i mutimo mikserom da nema grudvica.

U 200ml mleka razmutiti brašno, da nema grudvica. Preostalo mleko staviti da se kuva sa šećerom i vanilom. Kada počne da vrije, dodamo razmućenu kašicu i kuvamo dok se ne zgusti. U ohlaenu kremu dodati margarin i mutiti da nema grudvica.

Koru koju smo umotali u krpu (onu bez oraha), razmotati i premazati marmeladom. Napraviti rolat. Ostaviti da odstoji da bi mogao da se sece na parčad. Iseci rolat na parčad debljine 1cm.

Filovanje: Koru sa orasima poprskati sokom od ananasa iz konzerve, reati sitno naseckani ananas po celoj kori pa premazati odozgo polovinom prvog (žutog) fila. Opet staviti koru sa orasima, poprskati je sokom, pa reati banane nasecene na kolutice, pa premazati drugim (belim) filom. Zatim reati kolutove rolata, preko njih reati očišćen i na kolutove nasecen kivi, prekriti drugom polovinom prvog fila (žutog fila) i odozgo staviti trecu koru sa orasima koju isto poprskamo sokom od ananasa.

Ukrasiti po želji sa 4 kesice šlaga umućenog po uputstvu sa kesice, ili u ovom slučaju, torta je za roendan ukrašena fondanom.

Savet