

Karamel torta (3)



težina: **srednje**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **15**jaja
- **250** goraha
- **1,2** l mleka
- **3** puding od vanile
- **250** g margarina
- **100** g crne cokolade
- **200** g lešnik karamela
- **400** g šlaga
- **500** g kristal šecera
- **2** kašike gustina

Priprema

Umutiti 3 kore po 5 belanaca, 10 kašika šecera, 8 kašika mlevenih oraha, 2 kašike brašna. Kore peci na 200 C 15 minuta.

Fil: Umutiti 15 žumanaca sa 10 kašika šecera i skuvati na pari.

U 1 l mleka skuvati 3 pudinga od vanile, 10 kašika šecera, 2 kašike gustina.

Ohla?en puding sjediniti sa ohladjenim filom od žumanaca pa dodati 250 g margarina. Fil podeliti na 2 dela. U jedan deo dodati 100 g otopljene crne cokolade.

U 2 dl mleka otopiti 200 g lešnik karamela i ostaviti da ključa 10 minuta. Tim karamelom prekriti sve 3 kore i ostaviti da se ohlade.

Umutiti 400 g šlaga sa 400 ml vode.

Finalni postupak: Prvu koru premazati 1/3 žutog fila, pa 1/3 fila od cokolade, pa 1/3 šlaga. I tako redom. Celu tortu premazati šlagom i ukasiti po želji.

Savet