

Jasminova torta



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Tamni biskvit:

- 1jaje
- **100 g**žutog šecera
- **100 g**brašna
- 1/2 **kesice**praška za pecivo
- **4 kašike**vrele vode
- 2-3 **kašike**kakaoa

Kokos biskvit:

- 1jaje
- **100 g**žutog šecera
- **100 g**brašna
- 1/2 **kesice**praška za pecivo
- **4 kašike**vrele vode
- **3 kašike**kokosovog brašna

Biskvit od maka:

- 1jaje
- **100 g**žutog šecera
- **100 g**brašna
- 1/2 **kesice**praška za pecivo
- **4 kašike**vrele vode
- **3 kašike**mlevenog maka

Za krem:

- 500 ml mleka
- 1 puding od vanile
- 150 g šećera u prahu
- 1 vanilin šećer
- 3 šoljice mlevenih oraha
- 100 g margarina
- 1 umućen šlag
- 80 g suvog grožđa
- 2 mandarine

Za ukrašavanje:

- 1 šlag krem
- malo kokosovog brašna
- malo rendane crne čokolade
- po želji šarene mrvice i ukrasi za torte

Priprema

Prvo spremiti krem. Skuvati puding, pa dok je još vreo, umesati kockice margarina. Dodati i orahe, suvo grožđe i mandarine seckane na kockice. Mesati sa vremena na vreme da se ne uhvati korica. U hladan puding dodati umućen šlag. Izmutiti sve sastojke za biskvit i peći oko 15 minuta na 180 stepeni, ovo zavisi od pećnice. Proveriti cackalicom da li je pečeno. Ponoviti postupak i za biskvite od kokosa i maka. Ohladiti korice, pa premazati filom. Ostaviti da se stegne sat vremena u frižideru. Celu tortu premazati ulupanim šlag kremom, posuti je rendanom čokoladom, a sa strane kokosovim brašnom. Ukrasiti šećernim mrvicama i ukrasima za torte.

Savet