Tri želje



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za prvu i trecu koru po:

- **1**jaje
- **100 g**šecera
- **100 g**brašna
- **1/2 kašicice**praška za pecivo
- **5 kašika**vrele vode
- **1 kašika**ruma
- **1** vanil šecer

Za drugu koru:

- **1**jaje
- **100 g**šecera
- **100 g**brašna
- **1/2 kašicice**praška za pecivo
- **1 kašika**vrhom puna, kafe
- **1**vanil šecer

Za filovanje:

- **1 tegla**mešanog džema
- **100 g**bele cokolade

Za glazuru:

- **100 g**cokolade za kuvanje

Priprema

Umutiti jaje sa šecerima, da zapeni, dodati vodu brašno i prašak za pecivo, pa ispeci. Isto uraditi i sa drugom belom i braon korom. Korice ohladiti, preliti sa kojom kašikom soka, da ne bi bile suve. Staviti na tanjir belu koru, obilno premazati džemom po želji, ovde je mešani, otopiti belu cokoladu, pa preliti preko džema. Staviti braon koru, ponoviti postupak, a potom i trecu koru. Crnu cokoladu otopiti i premazati torticu. Ukrasiti po želji, ostaviti da malo odstoji. Služiti uz šlag.

Savet

Tortica bi trebala da se zove Muzike želje, jer jedan voli voe, drugi okoladu, treci kafu...da ne bih pravila tri poslastice... nastala je ova torta gde sam svima ispunila mužike želje...heheehe....