

****Freestyle* torta***



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 2 jajeta
- 12 **kašika**šecera
- 12 **kašika**mleka
- 1 prašak za pecivo
- 1 **kašika**kakaa
- 13 **kašika**brašna
- **po želji** seckanih oraha ili lešnika

Za fil:

- 3 **dl**mleka
- 1 puding od banane
- **oko 200 g** svežih jagoda ili bilo kog drugog voca
- 150 **g** margarina
- 3 **kašike**šecera

Glazura:

- 100 **g** čokolade Najlepše želje sa keksom
- 3 **kašika**mleka
- 1 **kockica** margarina

Priprema

Mikserom umutiti jaja, pa postepeno dodavati šećer, mleko, brašno, prašak za pecivo i kakao. Sve lepo sjediniti. Sipati u prethodno podmazanu okruglu tepsiju (moja je za ovu meru bila precnika 29 cm.) Peci u rerni zagrejanj na 200°C oko 15-20 minuta. Pecenu koru izvaditi iz tepsije, ostaviti da se malo prohladi, pa je preseći na pola.

Puding skuvati u 3 dl mleka. Ostaviti da se prohladi. Za to vreme iseckati jagode. Razmutiti ohlaen puding sa 150 g margarina. Filovati prvu polovinu kore, pa preko fila redjati jagode. Poklopiti drugom polovinom i preliti glazurom od čokolade ili šlagom.

Savet

Ja sam koru natopila sa malo mleka, mada i ne mora, jer je jako meka i sona :)