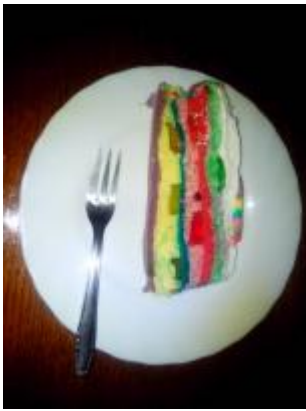


Torta Duga



težina: **lako**

za: **6** osoba

време pripreme: **180** min

Sastojci

Za koru: (x3)

- 3 jajeta
- **3 kašike** šećera
- **3 kašike** brašna
- **1/3 kesice** praška za pecivo
- **malo boje** ljubicasta, plava, crvena

Za fil:

- **3 kesice** pudinga od vanile
- **1 l** mleka
- **250 g** margarina
- **300 g** žele bombona
- **malo boje** roza, zelena
- **9 kašika** šećera

I još:

- **250 ml** slatke pavlake
- boja za ukrašavanje

Priprema

Kora: Umutiti 3 belanceta sa 3 kašike šecera, pa dodati žumanca, brašno i prašak za pecivo. Ubaciti i malo boje, pa peci na 220 C, dok ne porumeni. Istim postupkom napraviti još dve kore. Fil: Skuvati 3 pudinga u litri mleka i ostaviti da se ohladi. Pomešati ga sa margarinom i podeliti na tri dela u dva sipati boju, a treci ostaviti žut. Staviti koru, na nju fil, pa žele bombone, iste boje kao i fil, pa opet koru i tako dok se sve ne potroši. Na kraju tortu premazati šlagom.

Savet