

# **Posna medena torta**



težina: **srednje**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **90** min

## **Sastojci**

### **Kore:**

- **1,5 šoljica**ulja
- **1,5 šoljicavode**
- **4 kašike**šecera
- **5 kašikameda**
- **1 kašicicasode bikarbone**
- **po potrebibrašna**

### **Fil I:**

- **1 lfante**
- **15 kašika**šecera
- **3vanil** šecera
- **4puđinga** od vanile
- **1 margarin**

### **Fil II:**

- **1/2 lvode**
- **300 g**malina, jagoda ili višanja
- **po ukusu**šecera
- **2puđinga** od malina ili jagode

## **Ukrašavanje:**

- **500-800 g šлага**

## **Preparacija**

Kore: Pomešati sve sastojke i zamesiti glatko testo. Ispeci 4 korice na izvrnutom plehu.

Fil I: zasladiti 750 ml fante sa 15 kašika šecera i vanil šecerom i staviti da provri. Posebno razmutiti pudinge u 250 ml fante i zakuvati u vrijucem soku. Ohladiti. U hladno dodati penasto umucen margarin. Sve lepo sjediniti.

Fil II: staviti vodu i voce da se kuva i zasladiti po ukusu. Posebno razmutiti puding sa malo vode i zakuvati u vrijucem vocu. Fil treba da bude redji da bi se lako mazao.

Kora - fil I - fil II - kora - fil I - fil II - kora - fil I - fil II - kora - šlag. Ukrasiti tortu posnim šlagom ili fondanom.

## **Savet**