

Posna medena torta



težina: **srednje**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Kore:

- **1,5** šoljica ulja
- **1,5** šoljica vode
- **4** kašike šećera
- **5** kašika meda
- **1** kašičica sode bikarbone
- **po potrebi** brašna

Fil I:

- **1** l jante
- **15** kašika šećera
- **3** vanil šećera
- **4** pudinga od vanile
- **1** margarin

Fil II:

- **1/2** l vode
- **300** g malina, jagoda ili višanja
- **po ukusu** šećera
- **2** pudinga od malina ili jagode

Ukrašavanje:

- **500-800 g** šlaga

Priprema

Kora: 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 vrijućem soku. Ohladiti. U hladno dodati penasto umućen margarin. Sve lepo sjediniti.

Fil II: staviti vodu i voće da se kuva i zasladiti po ukusu. Posebno razmutiti pudging sa malo vode i zakuvati u vrijućem 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