

Goranova Rodjendanska torta



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za I koru:

- 4belanca
- 100 gšecera
- 100 gkokosa
- 1/2 kesicepraška za pecivo
- 2 kašikebrašna

Za II koru:

- 4belanca
- 100 gšecera
- 100 grendane crne cokolade
- 2 kasikebrašna
- 1/2 kesicepraška za pecivo

Za III koru:

- 4belanca
- 100 gšecera
- 100 gmlevenih lešnika
- 1/2 kesicepraška za pecivo

Za fil:

- 12žumanca
- 250 gšecera
- 4pudinga od vanile
- 1 l mleka
- 250 gmargarina ili putera

Još za fil:

- 6krem bananice
- 100 gcrne čokolade
- 100 gmlevenih lešnika

Priprema

Umutiti dobro belanca sa šećerom pa dodati kokos, brašno i pola kašičice peciva. Ispeci koru na 180 C oko 20 minuta.

Umutiti dobro belanca sa šećerom pa dodati rendanu čokoladu brašno i pecivo, ispeci koru.

Umutiti dobro belanca sa šećerom pa dodati mleveni lešnik i brašno sa pecivom. Ispeci koru.

Umutiti žumanca sa šećerom pa dodati puding i razrediti sa malo mleka, a ostatak mleka staviti da provri, zatim u tankom mlazu sipati umucena žumanca sa pudingom. Kada se masa zgusne-ohladiti pa dodati umucen margarin. Fil podeliti na tri jednaka dela.

U prvi deo dodati iseckane krem bananice (6 krem bananice). U drugi deo dodati 100 g istopljene čokolade.

U treći deo dodati 100 g mlevenih lešnika. Filovati: I kora - I fil - II kora - II fil - III kora - III fil. Odozgo dekorisati tortu po želji.

Savet

Da uživajte u tri predivna ukusa....ova torta je napravljena mom sinu za rođendan i zato nosi njegovo ime...