Marijina torta

težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Za koru:

- **6**belanaca
- **6 kašika**šecera
- **1 kesica**praška za pecivo
- **2 kašike**brašna
- **4 kašike**mlevenih oraha
- **50 ml** mleka (za natapanje kore)
- **1/2 kašicice**soli

Za fil:

- **1,1 l** mleka
- **4 kesice**pudinga od vanile
- **6**žumanaca
- **10 + 10**kašika šecera
- **400 g**margarina
- **100 g**bele cokolade
- **100 g**tamne cokolade
- **100 g**milka cokolade

I još:

- **400 g**rolata od cokolade
- **3 kutije**jafe
- **1 velika kutija**piškota

- **malo**mleka (za natapanje piškota)

Za ukrašavanje:

- **200 g**bele šlag kreme
- **200 ml**mleka
- **po želji**malo prehrambene boje

Priprema

KORA: Penasto umutiti belanca sa malo soli, pred kraj mucenja dodati šecer, pa umutiti još malo. Smanjiti brzinu miksera, pa dodati brašno izmešano sa praškom za pecivo i mlevene orahe. Podmazati pleh i staviti pek papir, pa u njega preruciti smesu. Koru peci u rerni na 200 C, dok ne porumeni. Ispecenu koru preruciti na poslužavnik, skinuti papir i kad se ohladi preliti zaslaenim mlekom. Fil: Izmešati prah za puding i 10 kašika šecera, pa od 1,1 l mleka odvojiti malo i razmutiti puding, a ostatak staviti da provri. Prah i šecer dobro izmešati da nema grudvica, pa dodati žumanca i sjediniti, pa skuvati u ostatku mleka. Margarin penasto umutiti sa 10 kašika šecera, pa mu postepeno dodavati potpuno ohlaen puding i lepo umutiti. Fil podeliti na dva dela: U jedan deo staviti otopljenu belu cokoladu, a u drugi otopljenu tamnu cokoladu. Milka cokoladu sitno iseckati, pa dodati u svetli fil. Na koru naneti polovinu svetlog fila, pa preko staviti rolat isecen na parcad. Zatim naneti polovinu tamnog fila i preko njega staviti piškote umocene u mleko. Preko piškota staviti drugu polovinu svetlog fila i preko njega poreati jafu, tako da cokoladni deo bude okrenut na dole. Preko jafe naneti drugu polovinu tamnog fila. Umutitu šlag kremu sa mlekom i filovati tortu, pa je staviti u frižider da prenoci.

Savet

Milka okoladu uvajte u frižideru pre upotrebe da bi se lepo iseckala. Po želji u malo šlag kreme razmutite malo prehrambene boje i išarati tortu.