

Torta *Teodora*



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za kore:

- **300 g** mlevenog keksa
- **250 g** mlevenih oraha
- **2 dl** soka od narandže
- **250 g** margarina
- **200 g** šećera u prahu

Za fil:

- **2** kesice pudinga od vanile
- **3** kašike brašna
- **10** kašika šećera
- **1** mleka
- **250 g** maslaca
- **4** banane
- **1/2** paketa jagoda

Za koru:

- **1** kutija piškota
- **200-300 ml** mlakog mleka

Za ukrašavanje:

- 3 kesice šlaga
- 50 grendane čokolade
- 50 g voća

Priprema

Pri pravljenju kora, sve sastojke sjediniti, umesiti glatku smesu i podeliti na dva dela. S obzirom, da ja izrendam pola čokolade za ukrašavanje, ovu drugu polovinu često rastopim i dodam u jednu koru. Tako da, kad budem objašnjavala postupak filovanja donju koru zvati "tamna", a završnu "svetla". Ostaviti obe smese da se malo stegnu u frižideru.

Za fil: Najpre izmešati puding, šećer i brašno, pa skuvati u litri mleka. Dok se puding hladi, penasto umutiti margarin. Ohla?eni puding dodavati, kašiku po kašiku u margarin, uz stalno mucenje elektricnim mikserom. Morate dobiti jednu predivnu kremu, bogatu ukusom vanile i bez grudvica. Kremu stavite najmanje sat vremena u frižideru.

Nacin filovanja: Tamna kora, pola fila, iseckane banane, natopljene piškote u mleku, iseckane jagode, druga polovina fila, svetla kora.

Savet

S obzirom da je torta mekana i nepe?ena, evo nekoliko saveta, kako da je s lako?om napravite i da estetski bude lepa: - Ja prvo izaberem tanjir/poslužavnik na kojem služiti tortu, onda uzmem obru? od okrugle forme/pleha za pe?enje i postavim ga na sredinu tanjira. Unutar obru?a re?am kore, fil, vo?e, redosledom koji sam ve? predhodno navela. Postavljane završne tj. svetle kore može da bude komplikovano, jer ta kora treba da bude ravna. Zato uzmite par?e folije, stavite preko obru?a i utisnite strane tj ceo krug. Foliju položite na sto i izme?u utisnutih stranica razmažite svetlu koru. lagano rukama podignite foliju i prevrnite je na tortu. Takvu tortu stavite preko no?i da se stegne u frižideru.- Izbor vo?a je proizvoljan, a meni banane i jagode najlakše za rad, a i ukusne su. -Ukrasavanje torte je takodje stvar izbora. Ja ukrasavam sa slagom, čokoladom i jagodama, kao sto se vidi na slici. Na ovoj slici ima i rastopljene čokolade na vrhu. Prijatno!