

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 l** mleka
- **250 g** maslaca
- **4** banane
- **1/2 paket** jagoda

Za koru:

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

Za ukrašavanje:

- **3** kesice šлага
- **50** glandane cokolade
- **50** gvoca

Priprema

Pri pravljenju kora, sve sastojke sjediniti, umesiti glatku smesu i podeliti na dva dela. S obzirom, da ja izrendam pola cokolade za ukrašavanje, ovu drugu polovinu cesto 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, šecer i brašno, pa skuvati u litri mleka. Dok se puding hladi, penasto umutiti margarin. Ohlaeni 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 nepeena, evo nekoliko saveta, kako da je s lakoom napravite i da estetski bude lepa: - Ja prvo izaberem tanjur/poslužavnik na kojem služiti tortu, onda uzmem obru od okrugle forme/pleha za peenje i postavim ga na sredinu tanjira. Unutar obrua ream kore, fil, voe, redosledom koji sam ve predhodno navela. Postavljane završne tj. svetle kore može da bude komplikovano, jer ta kora treba da bude ravna. Zato uzmite pare folije, stavite preko obrua i utisnite strane tj ceo krug. Foliju položite na sto i izmeu utisnutih stranica razmažite svetlu koru. lagano rukama podignite foliju i prevrnите je na tortu. Takvu tortu stavite preko noi da se stegne u frižideru.- Izbor voa je proizvoljan, a meni banane i jagode najlakše za rad, a i ukusne su. - Ukrasavanje torte je takodje stvar izbora. Ja ukrasavam sa slagom, cokoladom i jagodama, kao sto se vidi na slici. Na ovoj slici ima i rastopljene cokolade na vrhu. Prijatno!