

## **Karamel torta sa brusnicama**



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- **400** gmlevene plazme
- **1** kesicakrem šлага od cokolade
- **3** kašicicekaka praha
- **150** mlmleka
- **100** gmargarina
- **100** gšecera u prahu

#### **Za premaz kore:**

- **100** gbrusnice
- **1** kidi cokoladica od jagode
- **1** kašikabrašna
- **2** dlmleka

#### **Za karamel fil:**

- **700** mlmleka
- **7** kašikašecera
- **2** kesicepudinga od karamele
- **2** žumancažumanca

- **1 margarin** margarin
- **200 g** šecera u prahu
- **100 ml** slatke pavlake

#### Za cokoladni fil:

- **100 g** mlečne cokolade
- **1 kesica** krem šлага od cokolade
- **50 g** margarina
- **100 ml** mleka

#### Za dekoraciju:

- **4** šлага

### Priprema

Prvo napraviti koru. Izmutiti margarin sa šecerom. U drugu posudu napraviti krem šlag od cokolade sa 150 ml mleka i 3 kašice kakao praha. Zatim u mosudu gde ste mutili margarin i šecer po malo dodavajte krem šlag uz miksanje. Kada ste sve lepo izmišali, sipajte keks i formirajte cvrstu masu koju možete oblikovati. 2/3 od keksa rastanjite na debljinu 2 cm u obloženu tacnu. Ostaviti na hladnom da odstoji. 1/3 smese ostavite za posle, trebace vam.

Brusnice prelijte vodom, da ogrznu i stavite na laganu vatru da provri. Potom ih razlite po stegnutoj kori.

Kada ste poreali brusnice, odmah u jednu manju šerpicu otopite kidi cokoladicu u mleku, dodajte kašiku brašna i mešajte dok se ne zgusne. Dok je još toplo, premažite tanko preko brusnica posutih po kori. Preko toga maže se karamel fil.

Karamel fil se pravi na sledeći nacin... Skuvaju se dva pudinga u 700 ml mleka sa 7 kašika šecera. Potom se puding ostavlja, da se ohladi. Dok se on ohladi, umutite penasto margarin sa šecerom u prahu. Toj smesi dodajte žumanca pa sve izmišljajte sa slatkom pavlakom. Ohlaeni puding postepeno dodavajte u izmišljanu smesu. Kada je izmišljano, ostavite u frižideru da se ohladi, pa onda premažite na premazanu koru. Pošto je fil užasno kremast, ja sam premazanu koru bila prebacila u dublju posudu i obložila kesom i tako držala u frižideru do sutra dan, mada ne mora toliko.

Preko karamel fila maže se cokoladni fil. Za cokoladni fil je potrebno otopiti mlečnu cokoladu sa margarinom, i izmešati sa izmucenim krem šlagom. Sve to lagano premazati preko karamel fila.

1/3 keks mase koju ste ostavili, oblikujte, pa prilepite svuda oko torte, na taj nacin pravite barikadu, kako vam se fil ne bi razlio prilikom secenja torte, ja sam napravila i trakice pa pricvrstila i odozgo da bih mogla svecice da stavim. Kada ste to uradili mozete umutiti slag pa dekorisati po želji.

### **Savet**

Ovu torticu sam pravila za svog muža koji slavi roendanko!