

# ***Torta Galaktika***



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Za testo:**

- 2 jajeta
- 3 šoljicešecera
- 3 šoljicebrašna
- 1/2 kesicesode bikarbone
- 2 šoljicejogurta
- 1 šoljicaulja
- 50 gotopljene cokolade
- 100 gpecenih drobljenih lešnika
- 1 kašikakakaoa

### **Za fil I:**

- 1 kesicapudinga od vanile
- 350 mlmleka
- 3 kašikešecera
- 100 gputera

### **Za fil II:**

- 1 kesicapudinga od cokolade
- 350 mlmleka
- 3 kašikešecera
- 100 gputera

### **Za karamel:**

- **250 g**šecera
- **50 g**putera

### **Za dekoraciju:**

- 2šlaga
- **150 g**mlevene plazme

### **I još:**

- **1 manje pakovanje**petit ber keksa
- **1 manje pakovanje**plazme
- mleko (za natapanje keksa)

## **Priprema**

Umutiti jaja i šećer penasto, pa dodati ostale sastojke za koru. Ispeci na 190 C, oko 45 minuta, proverite cackalicom da li je peceno testo. Ohladiti. Petit ber keks umakati u toplo mleko, pa poreati preko kore. Skuvati prvi fil prema uputstvu sa kesice, ohladiti, pa umutiti mikserom i sjediniti sa umucenim puterom. Na isti nacin skuvati i drugi fil. Preko poreanog keksa, naneti žuti fil. Plazmu umakati u toplo mleko, pa poreati preko fila. Otopiti šećer u karamel, umešati kašikom puter, pa preliti preko plazme. Naneti braon fil.

Ukrasiti šlagom i mlevenom plazmom.

## **Savet**