

Zimska carolija torta



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za crne kore:

- 6jaja
- **10 kašika**šecera
- **6 kašika**mlevenih oraha
- **2 kašike**kakaoa
- **4 kašike** brašna

Za svetlu koru:

- 3belanca
- **120 g**šecera
- **3 kašike**brašna
- **25 g**šarenih mrvica

Za natapanje kora:

- **2,5 dl**mleka

Fil:

- 3žumanca
- **150 g**šecera
- **2 kesice**vanile

- 2 pudinga od vanile
- 7 dl mleka
- 250 g putera ili margarina
- 200 g šecera u prahu
- 1 kesica šlag krema u prahu

Za ukrašavanje:

- 200 g šlag krema u prahu
- 3 dl gazirane vode

Priprema

Umutiti 3 belanca sa 5 kašika šecera, dodati 3 žumanca, 3 kašike mlevenih oraha, 1 kašiku kakaoa i 2 kašike brašna. Masu izmešati staviti u kalup precnika 24 cm prethodno obložen papirom. Peci koru na 180 stepeni 15-20 minuta. Ispeci još jednu ovakvu koru, tako da imamo 2 tamne kore. Umutiti masu za svetlu koru. Umutiti 3 belanca sa 120 g šecera, dodati 3 kašike brašna i 25 g šarenih mrvica. Masu staviti u kalup precnika 24 cm i peci na 180 stepeni 15-20 minuta. Fil: Umutiti 3 žumanca sa 150 g šecera, 2 pudinga od vanile, 2 dl mleka. Masu staviti u 5 dl vrela mleka i kuvati. Kad se zgusne ostaviti da se ohladi. Umutiti 250 g putera ili margarina sa 200 g šecera u prahu i dodati u hladan fil prethodno skuvan. Umutiti jednu kesicu šlaga po upustvu na kesici i umešati u fil. Filovati tortu: Tamna kora natopljena sa mlekom, fil, svetla kora natopljena mlekom, fil, tamna kora natopljena mlekom. Tortu po vrhu i okolo premazati preostalim filom. Umutiti šlag i gaziranu vodu i ukrasiti tortu.

Savet