

## ***Rum kasato torta***



težina: **lako**

za: **18** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- 7jaja
- 1 kesicavanilin šecer
- 150 gšecera
- 1 kesicapraška za pecivo
- 1 prsohvatsoli
- 5 kašikaeurokrema
- 150 gmljevenog keksa
- 25 gbrašna

#### **Za fil:**

- 150 gmargarina
- 50 gšecera u prahu
- 2jajeta
- 120 grum kasato cokoladica
- 100 gmljevenog keksa

#### **Za preliv:**

- 1 kesicapudinga sa ukusom slatke pavlake

### **Priprema**

Pleh u koji cete peci namazati puterom i staviti papir na dno. Ukljuciti rernu na 160 C.

Jaja mutiti velikom brzinom 1 minut. Dodati šecer i mutiti još 2 minuta.

Lagano umiješati brašno sa solju i praškom za pecivo, eurokrem i keks.

Izruciti u pripremljen pleh i peci oko 50 minuta (proverite cackalicom).

Otopiti rum kasato.

Za fil: Dobro umutiti margarin sobne temperature, pa postepeno dodati šecer i jaja. Nakon dodavanja jaja, dobro izmutiti da se ujednaci. Postepeno dodati otopljeni rum kasato, pa u ohlaen fil dodati dobro izraen margarin.

Koru jednom presjeci, da se dobiju 2 kore. Filovati prvu koru polovinom fila, pa staviti drugu koru, premazati drugu polovinu fila, pa...

...skuvati puding i staviti preko cele torte.

**Savet**