

Dino torta



težina: **lako**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za kore:

- **9** belanaca
- **12 kašika**šecera
- **12 kašika** brašna
- **150 g**Menaž cokolade

Za vocni fil:

- **500 g**višanja
- **1 kesica**pudinga od vanile
- **1 kesica**želatina
- **1 kašika**brašna
- **100 g** margarina
- **150 g** šecera

Za coko fil:

- **1 l**mleka
- **3 kesice**pudinga od cokolade
- **2 kašike**brašna
- **300 g** Menaž cokolade
- **250 g**margarina
- **200 g**šecera
- **150 g**mlevene plazme

I još:

- **3 dl** slatke pavlake

Za dekoraciju:

- po sopstvenoj želji

Priprema

Zagrijati rernu na 200 stepeni. Umutiti 3 belanceta, sa 3 kašike šecera, lagano umešati 3 kašike brašna i 3 kašike rendane cokolade. Okrugli pleh promera 26-28 cm obložite masnim papirom i pažljivo rasporedite smesu. Pecite nekih 8-10 minuta. Na isti nacin ispecite još 2 kore.

Za vocni fil: U šerpi kuvajte 5 minuta višnje sa šecerom. Posebno u malo vode promešajte puding, želatin i brašno. Ukuvajte u višnje.

Skuvajte cokoladni fil tako što stavite 8 dl mleka sa šecerom da vri, a ostatak pomešajte sa pudingom, brašnom i ukuvajte u zavrelo mleko.

Umutite posebno slatku pavlaku. U mlak fil sa višnjama dodajte margarin i dobro umutite. U cokoladni fil dodajte umuceni margarin i mleveni keks. Filujte tortu: Kora, vocni fil, coko krema, slatka pavlaka, kora, vocni fil, cokoladni fil, slatka pavlaka i kora. ukrasiti po sopstvenoj želji i ukusu.

Savet

Ja sam tortu dekorisala fondan masom. Preostala žumanca zamrznite pa kasnije iskoristite.