

Praseci spa



težina: **srednje**

za: **100** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za figurice (prasici):

- **100** gratluka
- **250 g** šecera u prahu

Za kore:

- **10** jaja
- **10 kašika** šecera
- **4 kašike** brašna
- **20 kašika** mlevenih oraha
- **2 kašice** ulja
- **5-6 kap** limunovog soka

Za fil I:

- **1** mleka
- **4 kašice** vanilin šecera
- **8 kašika** šecera
- **8 kašika** brašna
- **250 g** putera

Za fil II:

- **100 g** Menadž čokolade

- 250 gšecera
- 100 ml vode
- 200 gmlevenih oraha
- 250 gputera

Izmeu filova:

- 3 pakovanja jafa keksa
- 150 mlsoka od narandže

Za dekoraciju:

- 400 gmlecne cokolade
- 250 mlslatke pavlake
- 8 tablakit kat cokoladica

Priprema

Pocinjemo sa pripremom figurica: Mesiti ratluk i postepeno dodavati šecer u prahu sve dok ne bude slicne cvrstoce testa za pogacu, pa napraviti prasice i ostaviti da odstoji bar jedan dan. Za koru: Umutite žumanca sa šecerom, dodati ulje, brašno, orahe i dobro umucena belanca, (dodati u njih par kapi limunovog soka). Polovinu smese staviti u pleh obložen kuvarskim papirom i peci. Ohlaenu koru iseci na 2 dela. Isti postupak ponoviti sa preostalom smesom od kore. Fil I: Šecer pomešati sa brašnom, vanilin šecerom i 100 ml hladnog mleka (oduzeti od 1 l). Preostalo mleko staviti da provri, pomeriti sa ringle sipati umucenu masu brašna, šecera, mleka i vratiti na ringlu i uz neprestano mešanje kuvati dok se ne zgusne. Ostaviti da se ohladi i dodati umucen puter i dobro sjediniti. Fil II: Šecer ušpinovati sa vodom. U vruću masu dodati orahe i cokoladu. Ostaviti da se ohladi i dodati umucen puter pa sjediniti. Spajanje torte: Kora + sok narandža + 1/4 fil I + jafa + 1/4 fil I + kora + sok narandža + 1/3 fil II + kora + sok narandža + 1/4 fil I + jafa + 1/4 fil I + kora + sok narandža + 2/3 fil II (cela torta se premaže). Kit kat štanglice poreati oko cele torte. Slatku pavlaku staviti na šporet da provri pa dodati cokoladu i mešati dok se fil ne stegne. Ostaviti da se ohladi, pa premazati vrh torte. Poreati prasice i napraviti sa nožem par tragova kuda su prasici prolazili.

Savet

Kit kat štanglice uvrstite ukrasnom trakom dok se ne stegnu uz tortu bar jedno sat vremena da stoji torta u frižideru.