

## ***Torta za zaljubljene***



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme priprave: **45** min

### **Sastojci**

#### **Za kore I, II, III, IV:**

- 3 jajeta
- 6 kašikašecera
- 4 kašikebrašna
- 2 kašicicekakaoa
- 1 kašicicaprezli
- 2 kašikeulja
- 1/2 kesicepraška za pecivo (ovako ispeci dve kore)

#### **Za kore V, VI:**

- 3 jajeta
- 6 kašikašecera
- 50 grendane cokolade
- 2 kašikemlevenih oraha ili lešnika
- 4 kašikebrašna
- 1/2 kesicepraška za pecivo
- 2 kašikeulja (ispeci jednu koru pa iseci na pola)

#### **Za fil:**

- 500 ml mleka
- 2 kesicepudinga od vanile
- 8 kašikašecera
- 100 g crne cokolade za kuvanje

- 250 gmargarina ili putera

### Za dekorisanje torte:

- 100 gšlag kreme
- 100 mlmleka

## Priprema

Kora I, II, III, IV: Umutiti jaja sa šećerom pa dodati kakao, prezle, ulje i brašno izmešano sa praškom za pecivo ispeci koru u plehu dimenzija 36x36cm pa iseci koru na pola. Na isti nacin umutiti i ispeci i drugu koru.... (dobicemo 4 kore). Kora V i VI: Umutiti jaja sa šećerom pa dodati izrendanu cokoladu, mlevene lešnike, ulje i brašno pomešano sa pecivom. Isto ispeci koru u pleh velicine 36x36cm pa koru iseci na pola. (dobicemo dve kore). Staviti na vatru mleko da provri, pa dodati u tankom mlazu i neprestano mešati razmuceni puding sa šećerom. Skuvani puding ohladiti. Umutiti margarin penasto pa dodati ohl?eni puding...dobijeni penasti fil podeliti na dva dela. U jednom delu dodati istopljenu cokoladu, a u drugi deo dodati 4 kašike od umucenog šlaga. Filovati: Crna kora - beli fil, žuta kora- crni fil, crna kora- beli fil, bela kora - crni fil, pa opet crni fil - crna kora...odozgo dekorisati umucenim šlagom.... Ja sam pekla kore u pleh dim. 36x36 cm pa sam kore sekla na pola, tako da su kore bile velicine 18x36 cm.....(I treba vam ukupno 9 jaja).

## Savet

Ova torta je pravljena za moju godišnjicu braka...so?na i veoma ukusna...