

Osmeh torta



Sastojci

Za koru:

- 3 jajeta
- 1,5 šolja brašna
- 1,5 šolja mleka
- 1,5 šoljica ulja
- 3 kašike džema
- 3 šolje brašna
- 1 kašicica sode bikarbone

Za I fil:

- 500 ml mleka
- 1 puding od vanile
- 1/2 šolje šecera
- 125 g maslaca

Za II fil:

- 150 g seckanih oraha
- 6 jaja
- 6 kašika šecera
- 300 g cokolade
- 250 g maslaca

Za posipanje:

- 300 g smrznutih višanja

- 300 g keksa

Za dekoraciju:

- 150 g šlaga

Priprema

Umutite belanca, dodajte šećer, žumanca, džem, mleko, brašno, ulje, sodu bikarbonu. Podmazan pleh pospite seckanim orasima, sipajte testo, ispecite ga i podelite na 2 dela.

Prvi fil skuvajte od pudinga, mleka, šećera i maslaca.

Za drugi fil na pari skuvajte žumanca, čokoladu, maslac i šećer, a kad se prohladi dodati umućen sneg od belanaca.

Koru filujte drugim pa prvim filom, preko pospite višnje i poređajte keks umućen u mleko.

Premazite drugim filom i preklopite drugom korom. Tortu ukasite šlagom.