

## *Mrvicasta torta sa ukusom mente*



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Kora:**

- 3 jajeta
- 200 g šecera
- 80 ml mleka
- 80 ml ulja
- 210 g brašna
- 3 kašike kakaoa
- 1 kesica praška za pecivo
- 1 kesica vanil šecera

#### **Fil:**

- 2 kesice pudinga sa ukusom vanile
- 100 g putera
- 1 boca ekstrakta sa ukusom mente
- 10 kašika šecera
- 1 l mleka

### **Priprema**

Odvojiti belanca od žumanaca. U vanglicu staviti belanca, pa ih cvrsto umutiti, uz postepeno dodavanje šecera. Dodati žumanca, vanilin šecer i, penasto, umutiti. Ubaciti mleko i ulje i promešati. Sjediniti brašno, pecivo i kakao, pa dodati u smesu sa jajima i, mikserom, sjediniti. Uzeti kalup sa obrucem, vel. 24 cm, i obložiti ga pek papirom. Papir premazati rastopljenim puterom, pa sipati umuceno testo. Staviti da se pece, u prethodno zagrejanoj rerni, na 170 stepeni. Pecenu koru ohladiti, skloniti obruc, skinuti pek papir, pa ponovo staviti obruc,

oko korice. Napraviti rupice na kori, nožicom za vaenje drški kod paprika. Izvaeno testo staviti u secko i napraviti mrvice.

Fil: Od ukupne kolicine mleka odvojiti 100 ml, a ostalo mleko, zajedno sa šecerom i puterom, staviti da provri. Puding rastvoriti sa odvojenim mlekom, sipati u vrelo mleko i skuvati krem. Kada se krem zgusnuo, skloniti ga sa vatre i sipati ekstrat od mente. promešati. Vrelim pudingom prvo popuniti izdubljene rupe na kori (ja sam sipala, deo pudinga, u plasticnoj posudi za merenje, pa sam bez problema popunila rupicastu koru), pa ostatak sipati preko i poravnati.

Kada krem pocne da se steže rasporediti mrvicasto testo i rukom ga pritisnuti, da se sjedini sa filom.

Ostaviti preko noci u frižider. Narednog dana izvaditi kalup, skinuti obruc i prebaciti tortu na tacnu za posluženje. Iseci tortu i poslužiti.

### **Savet**

Ja sam stranice torte premazala šlagom (pošto mi je preostao od vone salate) ali ne mora niim da se premazuje. Samo izravnati, širokim nožem, ivice i mogu mrvice od testa da se nanesu.