Torta za kralja



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Kora I:

- **200 g**brašna
- **2**jajeta
- **1**margarin
- **6 kašika**šecera
- **400 ml**mleka
- **20 g**blanširanog kikirikija
- **1**prašak za pecivo
- **1**pomorandža (sok i kora)

Kora II:

- **1**margarin
- **250 g**prah šecera
- **30 g**kokosa
- **200 g**brašna
- **70 g**blanširanog kikirikija
- **1**prah šecer
- **1**vanil šecer

Fil:

- **250 ml**slatke pavlake
- **300 g**cokolade
- **300 g**višanja

Još:

- **3**šlaga
- **1**coko plazma
- **po želji**prehrambene boje

Priprema

Kora I: umutiti penasto jaja sa šecerom. Dodati margarin sobne temperature i umutiti. Dodati brašno sa praškom za pecivo, mleko i koru pomorandže. Sve izmešati.

Obložiti pleh folijom ili pek papirom i izliti smesu. Peci 20 minuta.

Kada porumeni gotovo je. Kada izvadimo prelijemo sokom od pomorandže i pustimo da se prohladi.

Kora II: umutiti margarin sa šešerom u prahu. Dodati brašno sa praškom za pecivo, mleko, kokos i kikiriki. Dobro izmešamo i izlijemo na obložen pleh.

Peci oko 30 minuta. Kada porumeni gotovo je.

Fil: zagrejati pavlaku ali da ne prokljuca. Staviti cokoladu sa se otopi i višnje. Ostaviti da se prohladi.

Staviti prvu koru pa sipati fil preko.

Pa staviti drugu koru. Umutiti šlag i premazati vrh. Okolo poredjati cokoplazmu. Staviti u frižider.

Savet

:-)