

Punjena torta



Sastojci

Za patišpanj:

- 10 jaja
- 10 kašika šecera
- 2 kašike kakaoa
- pola kesice praška za pecivo
- 11 kašika brašna

Krem:

- 6 kašika niseste (skrob)
- 1 l mleka
- 8 kašika šecera
- 150 g cokolade za kuvanje
- 125 g margarina
- 100 g oraha sitno seckanih
- 100 g žele bombona
- 100 g suvog grožđa
- 10 krem bananica

Priprema

Prvo umutimo jaja i šećer zatim dodamo kakao, brašno i pecivo. Sve zajedno izmasamo da se smesa izjednači.

Okrugli kalup premazemo margarinom i pecemo 20 minuta na 180 stepeni.

Pocnemo sa primremanjem krema, u vecu šerpu sipamo skoro celo mleko i 8 kašika šecera promešamo i ostavimo da provri. U mleko koje je ostalo izmešamo nisestu, kad provri mleko dadamo nisestu i mesamo dok se ne zgusne. Kad je gotovo sklonimo sa šporeta i dodamo cokoladu i margarin da se istopi. Krem ostavimo da

se ohladi.

Izvadimo patispanj iz kalupa i isecemo gornji deo debljine jednog prsta, zatim izvadimo svu sredinu.

Sredinu isitnimo i stavimo u jednu vecu zdalu.

Krem podelimo na dva dela, jedan deo stavimo u zdalu sa isitljenom sredinom, a drugi deo ostavimo sa strane. U posudu sa sredinom dodamo orahe, žele bonbone, suvo grožđe, i sitno seckane krem banane. Izmešamo krem da se sve izjednaci i dodamu u patispanj koji smo makl svu sredinu.

Koru koju smo isekli stavimo preko i isfilujemo tortu sa kremom koji smo ostavili sa strane. Ukrasiti po želji.