Nagradna oko-Karamel tortica



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3** jajeta
- **3 kašike** brašna
- **2 ravne kašike** fruktoze
- **1 kašika**kakao praha
- **1 kesica**praška za pecivo

I još:

- **150 g**šlag krema
- **1 caša** kisele pavlake
- **1 kesica**pudinga sa ukusom karamele
- **2 reda** cokolade sa 70% kakaoa
- **po potrebi** kakao

Priprema

Zbog osvojene nagrade, morala sam da castim ukucane i isprobam novi pekac, pa sam tim povodom napravila ovu malu, kremastu torticu, koja je nestala brzinom svetlosti :) Pekac je divan i korica za moju torticu je brzo bila pecena :) Hvala " Recepti.com " na divnoj nagradi i iznenadjenju. :) Jako sam se iznenadila i obradovala, koristice mi pokloncic :)

Hvala i Vama drage kulinarke i kulinari na cestitkama. :) A sada vas castim brzom i laganom torticom :) :D

Umutiti belanca u sneg, dodati fruktozu pa mutiti još malo da se otopi. Zatim dodati žumanca i sjediniti mikserom. Dodati brašno sa praškom za pecivo i kakao prah pa na kratko izmiksati da se sjedini. Izliti u blago podmazani kalup i peci na 180 C.

Kada se korica malo prohladi, posle 5 minuta izvaditi je na tacnu da se dodatno ohladi dok se pripremi fil.

Umutiti šlag kremu sa vodom sa bude cvrsta. Zatim dodati kiselu pavlaku i sjediniti mikserom. Krem podeliti na dva dela. U jedan dodati prah pudinga sa ukusom karamele, a u drugi 2 kašicice kakao praha. Izmiksati na kratko.

Koricu natopiti malo sokom, vodom, mlekom, cime želite. Premazati crnim kremom. Odozgo nožem nastrugati red neke crne cokolade, sa vecim procentom kakaoa. Preko cokolade naneti karamel kremu. Staviti kakao u sito ili cediljku pa posuti preko fila ravnomerno. Odozgo narendati drugi red cokolade.

Staviti u frižider da se lepo ohladi. Što duže stoji na hladnom, lepša je.

Po želji seci na kocke ili kao tortu na parcice.

Savet

Divan kremasti zalogaj :)