

Kraljica veceri



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za koru:

- 4 jajeta
- 1 žumance
- 200 g brašna
- 1 kesica vanilin šecera
- 1 kesica praška za pecivo
- 2 kašike maslaca
- 100 g šecera
- 1 cepek ekstrakta vanile
- 1 kašaskuvane nes kafe

Za fil:

- 500 ml mleka
- 1 kesica pudinga sa ukusom bele kafe
- 4 kašike šecera
- 100 g bele čokolade
- 100 g mlečnih karamela
- 1 margarin

Za glazuru:

- **200 g** cokolade
- **5 kašika** mleka
- **1 kašika** maslaca

Priprema

Umutimo jaja i žumace sa šećerom. Dodamo maslac i vanil šećer i ekstrakt vanile i dobro sjedinimo. Dodamo skuvanu nes kafu, pa prosejano brašno i prašak za pecivo. Sve dobro umutimo. Pleh obložimo pek papirom pa izlijemo smesu. Pecemo u rerni na 200 stepeni. Proverimo cackalicom.

Ostavimo da se ohladi pa onda izvadimo i presecemo na pola. Opsecemo ivice. Fil: Stavimo mleko sa šećerom da provri. U malo mleka razmutimo puding. Ukuvamo puding i podelimo na dva dela. U jedan deo dodamo cokoladu u drugi deo dodamo bombone.

Mešamo da se sve lepo otopi. Ostavimo da se ohladi. Margarin podelimo na pola pa umutimo u filove. Filujemo kora-fil od bele cokolade, pa fil od karamele. Ponovimo postupak.

Premažemo i ivice torte pa stavimo u frižider na 2 h da se stegne. U šerpicu izlomimo cokoladu, pa dodamo mleko i maslac. Mešamo dok se cokolada lepo ne otopi, pa premažemo tortu. Stavimo da se stegne lepo i ukrasimo po želji.

Savet

:)