

Posna bajadera torta



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za koru x3:

- **170 ml** kisele vode
- **100 g** šecera
- **2 kašike** ulja
- **6 kašika** brašna
- **2 kašike** kakao
- **4 kašika** mleven keks
- **2 kašike** džema
- **1/2 kašice** sode bikarbone

Za fil:

- **500 g** šecera
- **25 kašika** vode
- **300 g** mlevenih oraha
- **300 g** mleven keks
- **150 g** čokolade
- **500 g** margarina
- **500 g** šlaga
- **600 ml** kisele vode
- **2 štangler** dane čokolade

Priprema

Potrebno je umutiti tri kore. Dodavati jedan po jedan sastojak. Mutiti mikserom na manjoj brzini.

Peci u plehu na pek papiru 15 minuta na 150 C.

Za fil je potrebno da ušpinijete šećer i vodu kao za klasičnu bajaderu. Sklonite sa šporeta pa dodajte orahe, keks, čokoladu i ohladiti.

Margarin penasto umutite i pomešajte sa hladnim filom. 200 g šlaga umutite sa 250 ml kisele vode i dodati u fil. Sjedinite mikserom. Preostalih 300 g šlaga umutite sa 350 ml kisele vode.

Filovati: kora, fil sa čokoladom, šlag i tako redom dok ne potrosite sve sastojke.

Dekorišati po želji.

Prijatno.

Savet