

Aleksandrova torta



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **160** min

Sastojci

Za koru:

- 7 belanca
- 350 gšecera
- 200 gkokosa
- 140 gbrašna
- 1 kesicapraška za pecivo
- 1limun
- 500 mlmleka
- 1 kesicavanillin šecera

I fil:

- 7žumanca
- 20 kašikašecera
- 10 kesicavanilin šecera
- 4 kesicepudinga od vanile
- 1 lmleka
- 1 + 1/2margarinaa
- 200 gšecera u prahu

II fil:

- 500 gsmrznutih jagoda
- 200 gšecera
- 50 mlvode

- **2 kesice** pudinga od jagode
- **1/2** margarina

Ostalo:

- **malomleka**
- **1 veliko pakovanje** piškota

Za dekoraciju

- **po želji** slag ili fondan

Priprema

Kora: 7 belanca umutiti sa 350 g šecera u cvrst šne, dodati 200 g kokosa, pa 140 g brašna pomešanog sa 1 praškom za pecivo i na kraju sok od 1 limuna. Sve lepo umutiti i izliti u nauljen i pobrašnjen pleh. Ja sam pekla na 200 stepeni dok lepo ne požuti. Kada se kora ispece ohladiti je, izbockati viljuškom i preliterati sa pola l vrelog mleka u koje ste stavili 1 vanilin šecer.

Fil I: 7 žumanca, 20 kašika šecera, 10 vanilin šecera i 4 pudinga od vanile umutiti sa malo mleka (od l koje ste pripremili) i kada smesa bude glatka skuvati u preostalo mleko na tihoj vatri. Kada je gotovo ohladiti, onda dodati 1 + 1/2 margarin prethodno umucen sa 200 g šecera u prahu.

Fil II: 500 g jagoda preliterati sa 200 g šecera i 50ml vode i staviti da vri 5 minuta. Za to vreme razmutite 2 pudinga od jagode sa malo vode (koliko je potrebno procenite) i ukuvati u jagode. Kada se fil ohladi dodati 1/2 umucenog margarina.

Filovati: Kora + I fil + piškote natopljene u vruće mleko + II fil + slag ili fondan.

Savet

Ova torta je prosto savršena, topi se u ustima, i jako lagana! Prijatno!