

## ***Neobicno obicna tortica***



težina: lako

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastoјci**

#### **Kore:**

- **4**jajeta
- **1**žumance
- **100** gšecera
- **100** mlulja
- **1** kesicaprask za pecivo
- **150** gbelog brašna
- **1**pomorandža - sok i korica

#### **Fil 1:**

- **1**šlag krem od vanile
- **100** gmlevenog keksa

#### **Fil 2:**

- **400** mlmleka
- **5** kašikašecera

- **1**margarin
- **50** ggustina
- **4**krem bananice
- **3**napolitanke
- **1**kinder bueno

### **Glazura:**

- **250** gcrne cokolade
- **100** mlmleka

### **Priprema**

Kore: umutimo jaja i žumance sa šecerom. Iscedimo sok i narendamo koricu pomorandže pa dodamo i umutimo. Prosejemo brašno i prašak za pecivo pa dodamo zajedno sa uljem i dobro sjedinimo sve. Od ove smese ispecemo dve korice. Peku se oko 20 minuta na 200 stepeni. Fil 1: Umutimo šlag krem pa dodamo keks i dobro sjedinimo. Fil 2: Stavimo 300ml mleka sa šecerom da provri. U ostatku mleka razmutimo gustin pa ukuvamo. Ostavimo da se ohladi. Prekrijemo providnom folijom da se ne stvori korica. Kada se ohladi umutimo margarin. Umutimo dobro da se lepo sjednine smese. Onda dodamo iseckane krem bananice, napolitanke i kinder bueno. Dobro izmešamo. Filovanje: Stavimo prvu koru, pa premažemo sa pola fila od keksa, pa stavimo pola fila 2. ponovimo. Stavimo da se stegne. Izlomimo u šerpicu cokoladu i prelijemo mlekom. Zagrevamo dok se lepo ne otpoi i sjedini. Prelijemo tortu pa vratimo u frižider da se stegne. Pa ukrasimo po želji.

### **Savet**