

## *Andjelina rodjendanska torta*



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **150** min

### **Sastojci**

#### **Za prvi sprat za kore**

- **10**belanaca
- **10** kašikašecera
- **100** gmlevenih lešnika
- **4** kašikebrašna
- **2** kašiciceprška za pecivo

#### **Za fil:**

- **700 ml**mleka
- **3**pudinga od vanile
- **100 g**šecera
- **10**žumanaca
- **1** kašikabrašna
- **4** kutijeMancmeloua

#### **Za drugi sprat:**

- **600 g** mlevene plazme

- **250 g**margarina
- **200 g**šecera u prahu
- **200 ml**mleka
- **300 g**Jafa keksa

## Priprema

Za prvi sprat za kore: Mikserom umutiti 5 belanca sa 5 kašika šecera, iskjuciti mikser, umesati 50 g mlevenih lešnika i 2 kašike brašna pomešane sa 1 kašicicom (ravnom) praška za pecivo. Smesu uliti u okrugli kalup i peci na 180 stepeni oko 20 minuta. Na isti nacin ispeci još jednu koru. Za fil: U šerpu sipati 600 ml mleka i 100 g šecera, staviti da prokljuca. Posebno, u 100 ml mleka razmutiti puding i 1 kašiku brašna. Žumanca razmutiti viljuškom, sjediniti sa pudingom te ukuvati u vrijuce mleko. Ostaviti da se ohladi. Margarin penasto umutiti, sastaviti sa prohlaenim filom, dobro umutiti mikserom i podeliti na dva dela-u jedan zdrobiti donji deo mancmeloua (keks), a drugi deo ostaje žut. Filovati na sledeci nacin - kora - braon fil - pa poreati beli deo od mancmeloua - žuti fil - kora. Obložiti fondan masom. Za drugi sprat: Mikserom umutiti margarin i šecer u prahu, iskljuciti mikser pa umešati mleveni plazma keks, mleko i iseckani jafa keks. Sve lepo sjediniti. Obliskovati okruglu koru preko prvog sprata. Obložiti fondan mašom i dekorisati po želji.

## Savet

Tortu sam pravila našoj erkici Andjeli za peti roendan i ukrasila sam je figuricama "Masa i medved" jer taj crtani najviše voli da gleda.