

Torta Sofija



Sastojci

BISKVITx3:

- 3 belanaca
- 6 kašika šecera
- malo praška za pecivo
- 3 kašike ulja
- 50 g suvog groža
- 50 g kandiranog voca mix (po želji)
- 50 g krupno mlevenih lešnika
- 50 g mlevene napolitanke od lešnika

KREM:

- 1 l mleka
- 100 g gustina
- 1 pudinga od vanile
- 9 žumanaca
- 250 g šecera
- 1 margarin
- 100 g mlevene napolitanke od lešnika

Još je potrebno:

- 2 kutije jafa keksa
- oko 15 krem bananica
- šlag krem

Priprema

BISKVIT: Umutiti belanca sa šećerom dodavati redom pecivo, ulje, suvo grože, kandirano voće, lešnike i mlevenu napolitanku.

Peci na 180C oko 20-tak minuta.

Napraviti ovakve tri kore.

KREM: Staviti da se kuva 7 dl mleka. Umutiti žumanca sa šećerom dodati još 3 dl mleka gustin, puding i mlevenu napolitanku, sve to izmešati i sipati u kuvano mleko i kuhati 5-10 minuta. Istresti u drugu posudu pokriti prozirnom folijom ali ne ivice posude. Kad se ohladi dodati umućen margarin.

Redosled slaganja:

Staviti prvu koru - fil - jafa keksa okrenut čokoladnim delom dolje - opet red fila - kora - fil - cele krem bananice - fil - kora - fil - šlag (po želji može i čokoladna glazura).