Puž torta



težina: **tesko**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Žuti patišpanj:

- **6**jaja
- **6 kašike**šecera
- **6 kašike**brašna
- **1/2 kesice**praška za pecivo
- **300 g**šecera
- **500 ml**vode

Crni patišpanj:

- **8** jaja
- **8 kašike**šecera
- **6 kašike**mlevenih oraha
- **6 kašike**brašna
- **2 kašike**kakaa
- **1 kesica**praška za pecivo

Crni fil:

- **250 g**mlevenih oraha
- **200 g**cokolade
- **5 kašike**šecera
- **po potrebi** mleko

Žuti fil:

- **1,5 l**mleka
- **3 kesice**pudinga od vanile
- **3 kašike**brašna
- **5 kašike**šecera
- **2** margarina
- **250 g**prah šecera

Filovanje:

- **500 g**krem šlaga
- **100 g** cokolade
- **po potrebi** kisela voda

Priprema

Za crni patišpanj umutiti penasto jaja i šecer. Dodati orahe, kakao, brašno i prašak za pecivo. Sve lepo sjediniti.

Obložiti pleh folijom sipati umucenu smesu i peci na 180 stepeni.

Za žuti patišpanj umutiti penasto jaja i šecer. Dodati brašno i prašak za pecivo. Obložiti okruglu tepsiju folijom i peci na 180 stepeni.

Za crni fil staviti mlevene orahe i šecer u ciniju. Zagrejati mleko (kolicina da prelije orahe da smesa bude cvrsta) i 100 g cokolade. Kada prelijemo dodati i ostalih 100 g cokolade.

Za žuti fil staviti 1 l mleka i 5 kašike šecera da provri. U ciniju umutiti 500 ml mleka, puding i brašno.

Kada mleko pocne da kuva sipati umucen puding i mešati bez prestanka na tihoj vatri dok fil ne postane cvrst. Ostaviti da se ohladi.

Umutiti margarin i prah šecer.

Iseci crni patišpanj na pola.

Žuti patišpanj iseci na pola kao na slici.

I podeliti na 8 dela kao za kiflice.

Ušpinovati šecer sa vodom za žuti fil. Preliti svaki deo.

Kada se ohladi žuti fil skinuti koricu.

Dodavati žuti fil u margarin i mutiti lagano.

Staviti crni patišpanj na tacnu. Premazati žutim filom. Crni fil staviti na žuti patišpanj i uvijati kao kiflice.

Reati kiflice na patišpanj.

Od ostalog žutog fila premazati kiflice i sve strane torte.

Staviti crni patišpanj preko.

Šlagom filovati tortu i ukrasiti cokoladom.

Savet

Isplati se probati :)