Punjena torta



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **12** jaja
- **12 kašika**šecera
- **24 kašika**mlevenih oraha
- **5 kašika**brašna

Za preliv:

- **500 ml**vode
- **12 kašika**šecera
- **200 g**cokolade

I još:

- **500 g**krem šlag
- **400 ml**mleka
- **4**žumanca
- **4 kašika**šecera u prahu
- **300 g**margarina
- **200 g**mleko u prahu
- **10**krem banana

- **200 g**žele bombone

Priprema

Umutiti jaja sa šecerom penasto. Kad se dobro umuti dodati mleven orah i brašno. Lagano promešati. Pece se u šerpi od 5 litra na 180 C dok ne porumeni. Pecenu koru ohladiti. Nožem preseci gornji sloj testa i izdubiti sredinu torte da ostanu samo krajevi i dno. Prokuvati vodu sa šecerom i cokoladom. Pustiti da se malo prohladi pa preliti testo koje je izvaeno iz torte. Pustiti da se skroz ohladi.

Žumanca umutiti penasto sa šecerom u prahu i skuvati fil na pari. Ohladiti. Šlag umutiti sa mlekom. Kad se umuti cvrsto postepeno dodajte mleko u prahu, neprestano muteci. Margarin umutiti penasto dodati mu umucena žumanca i 5 kašika šlaga. Sjediniti mikserom da se dobije glatka krema. Podeliti ga na dva dela.

U jedan deo dodati iseckane žele bombone, a drugi sjediniti sa testom koje je bilo preliveno cokoladom. Dodajte mu naseckane krem banane. Napuniti tortu.

Prvo stavite deo sa cokoladom zatim žuti fil i na kraju šlag. Dekorisati po želji!

Savet