

Torta carolija



težina: **srednje**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Za testo sa lešnikom:

- **100 g** margarina
- **150 g** šecera
- **2** jajeta
- **1** dl jogurta
- **150 g** mleveni lešnika
- **1 kašik** kakao praha
- **1 kesica** praška za pecivo

Za testo sa orasima i cokoladom:

- **5** jaja
- **5 kašika** šecera
- **3 kašike** brašna
- **4 kašika** mlevenih oraha
- **20 g** maslaca
- **50 g** čokolade
- **1/2 kesice** praška za pecivo

Za krem:

- **1** mleka
- **3 kesice** pudinga sa ukusom vanile
- **3 kesice** vanilin šecera
- **250 g** margarina

Još:

- džem od kajsije

Za dekoraciju:

- 2 kesicešlaga
- kisela voda
- 50 g **rendanecokolade**

Priprema

U brašno umešati lešnike, kakao i prašak za pecivo, margarin penasto umutiti sa šećerom, umešati jedno po jedno jaja, jogurt i mešavinu sa brašnom. Smesu uliti u nauljen brašnom posut pleh (ili koristiti pek papir) i peci na 180 stepeni oko 30 minuta. Kad se malo ohladi koru preseći na pola.

Belanca umutiti u sneg, žumanca penasto umutiti sa šećerom, umešati otopjen maslac, brašno sa praškom za pecivo, orahe, rendanu cokoladu i sneg od belanca. Smesu uliti u nauljen brašnom posut pleh i peci na 200 stepeni oko 25 minuta.

Puding pomešati sa malo mleka, preostalo mleko staviti da vri i zakuvati puding, umešati šećer i vanilin šećer, margarin penasto umutiti i sjediniti sa ohlaenim pudingom.

Šlag umutiti sa kiselom vodom.

Na tacnu za posluživanje staviti koru sa lešnikom premazati kremom zatim džemom od kajsije, testo sa lešnikom, krem, džem, testo sa orasima i cokoladom, krem zatim šlag i posuti cokoladom.

Savet