

Torta sa kajsijama (5)



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za žutu koru:

- 4 jajeta
- 5 kašikašecera
- 5 kašikavrele vode
- 1/2 kesicepraška za pecivo
- 5 kašikabrašna

Za tamnu koru:

- 4 jajeta
- 5 kašikašecera
- 5 kašikavrele vode
- 5 kašikabrašna
- 1/2 kesicepraška za pecivo
- 3 štangle otopljenecokolade

Fil:

- 500 mlslatke pavlake
- 12 kajsija (može i iz kompota)
- 750 mlmleka
- 3 kesicepudinga od vanile
- 200 gmargarina

Priprema

Žuta kora: jaja umutiti sa šećerom, dodati vrelu vodu, zatim brašno pomešano sa praškom za pecivo. Sjediniti i sipati u nauljen pleh i peci na 200 stepeni dok ne porumeni. Proverite cackalicom da li je piškota pecena. Pecenu koru izvadite iz rerne a kada se ohladi preseći je na pola i ostavite sa strane.

Braon kora: jaja umutite sa šećerom, dodajte vrelu vodu, brašno pomešano sa praškom za pecivo i na kraju otopljenu čokoladu. Sve sastojke sjedinite i pecite kao i predhodnu koru u plehu (kalupu) iste velicine.

Fil: Puding skuvati na uobicajen način i ostavite sa strane da se ohladi. U ohlaeni puding umutite margarin. Slatku pavlaku posebno umutite i pomešajte sa umućenim pudingom. Kajsije isecite na kocke.

Filovanje: Žuta kora, polovina secenih kajsija, deo fila (racunajte da filom treba namazati i drugu koru i premazati tortu), braon kora, ostatak kajsija, deo fila, žuta kora i ostatkom fila premažite tortu odozgo i sa strane.

Savet