

Ekspresivna torta



Sastojci

Kore:

- 12 jaja
- 15 kašika šećera
- 6 kašika oraha
- 6 kašike brašna
- 6 kašika kakaoa
- (ispeci 4 kore, a samo u 2 staviti kakao)

Krema:

- 400 g šećera
- 1 kašika gustina
- 4 pudinga od vanile
- 250 g margarina
- 150 g mlevenog keksa
- 250 g otopljene čokolade
- 2 kesice šlaga sa ukusom slatke pavlake
- eurokrem
- 1,5 l mleka
- 200 g kikirikija
- 6 dl kafe

Priprema

Kore: Odvojiti žumanca od belanaca. Belanca penasto umutiti pa njima dodati šećer. U drugoj činiji umutiti žumanca. Dodati žumanca u belanca a potom polako dodavati brašno pomesano sa jednim praškom za pecivo i orahe. Odvojiti pola mase, a u drugu polovinu dodati kakao.

Ispeci svetlu i tamnu koru, pa i jednu i drugu preseći na pola (peći na 180 stepeni 15-20min). Svaku koru preliti sa prethodno skuvane 5 dl kafe.

Fil: U 1.2l mleka zakuvati 4 pudinga (prethodno dobro izmesana sa secerom u 3 dl mleka) i kuvati dok se ne zgusne. Kada se skuva u ohla?enu kremu umutini margarin (prethodno penasto umucen). Podeliti je na dva dela. u jedan deo dodati keks a u drugi deo dodati kikiriki i na krupno izrendanu cokoladu.

Šlagati: Crna kora prelivena kafom, premazati kremom, svetli fil, bela kora prelivena kafom i premazana eurokremom i tamni fil i sve tako do kraja.

Tortu premazati šlagom i ukasiti po želji.