Bajadera torta (3)

težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **6** jaja
- **6 kašika**šecera
- **2 kašike**brašna
- **1/2 kesice**praška za pecivo
- **6 kašika**mlevenih oraha

Fil I:

- **125 g**šecera u prahu
- **125 g** margarina
- **250 ml**soka od narandže
- **300 g**mlevenog keksa
- **2 štangle**cokolade za kuvanje

Fil II:

- **125 g**margarina
- **125 g**šecera
- **100 ml**mleka
- **300 g**mlevenih oraha

Fil III:

- **2 kesice**pudinga od vanile
- **200 g**šecera
- **1 l**mleka
- **4 kašike**brašna
- **1**margarin

Priprema

Kora: Umutiti jaja, dodavajuci kašiku po kašiku šecera, zatim kašiku po kašiku brašna, dodati pola praška za pecivo i na kraju dodati mlevene orahe. Peci u obloženom okruglom kalupu precnika 28 ili 30 cm 15 minuta na 180 C. Izvaditi na tacnu na kojoj cete filovati tortu.

Fil I: Istopiti margarin sa šecerom i cokoladom. U ciniju stavite keks. Kada se otopi margarin i šecer dodati ih u keks zajedno sa sokom i izjednaciti smesu kašikom. Nemojte mikserom da masa ne bi bila gletava.

Fil II: Stavite da prokljuca mleko i u njega dodajte šecer i margarin da se otope na tihoj vatri, dok je još kljucalo i vrelo skinuti sa ringle i dodati mlevene orahe i sjediniti kašikom. Izgledace vam ree dok se ne prohladi.

Fil III: Staviti da prokljuca 600 ml mleka sa 200 g šecera. Za to vreme pomešati 400 ml mleka sa 2 pudinga i 4 kašike šecera. Umutiti to mikserom da nema grudvica. Kada mleko prokljuca dodajte polako i konstantno mešajte dok se ne zgusne. Kada se fil ohladi umutiti ga sa margarinom.

Filovanje: Filujte preko kore fil I, pa fil II, zatim treci i odozgo šlag ili ukrasite po vašoj želji. To je prvi nacin, a na drugi nacin: na koru stavite I fil, pa III fil (polovina), onda II fil i onda ostatak III fila. I ulrasite po vašoj želji.

Savet

Koristim vital margarin jer se po mom mišljenju bolje meša od ostalih. Mleveni keks možete koji želite, a za sladokusce plazma :) Prijatnooo :)