

Poljski venac



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za kore x2:

- 7jaja
- 7 kašika šecera
- 2 štangle rendane cokolade
- 5 kašikabrašna
- 1/2 kesice pršak za pecivo

I fil:

- 1 l mleka
- 10 kašikagustina
- 200 g margarin
- 200 g šećer u prahu
- 200 g coko jaffa

II fil:

- 1 l mleka
- 5 žumanaca
- 8 kašikagustina
- 200 g margarin
- 200 g šećer u prahu
- 200 g žele bombone
- 200 g krem bananice

III fil:

- **250** gmlevenih oraha
- **4** kašikavrelog mleka
- **3** štabgle rendanecokolade

Dekoracija:

- **300** gkrem šlag
- **300** mlmleka
- **200** gcokolade
- **4** kašikaulja
- srebrni sjaj za torte

Priprema

Umutiti jaja sa šecerom penasto, dok ne pobele. Dodati rendanu cokoladu, a zatim brašno pomešanim sa praškom za pecivo. Promešati varjacom da nema grudvica. Smesu izliti u pleh koga ste obložili papirom za pecenje. Peci na 200 C oko 10 minuta. Ohladiti. Napraviti još jednu identicnu koru. Hladne kore natopiti sokom od narandže.

Za prvi fil je potrebno da gustin razmutite sa malo mleka i zakuvajte u mleku kao puding. Ohladiti uz povremeno mešanje. Margarin umutite penasto, zatim dodajte šefer u prahu i nastavite mucenje. Dodajte hladan fil i sve izmixsajte da se napravi glatka krema. Dodajte iseckanu coko jaffu. Za drugi fil je potrebno da žumanca i šefer umutite mikserom, dodajte gustin i malo mleka i zakuvajte u preostalo mleko kao puding. Ohladite uz povremeno mešanje. Margarin umutite penasto, dodajte hladan fil i izmixsajte. Napravite glatku kremu bez grudvica. Dodajte iseckane žele bombone i krem bananice.

Za treci fil je potrebno da mlevene orahe zaparite sa vrelim mlekom. Dodajte rendanu cokoladu.

Finalni postupak: kora, I fil, kora II fil, III fil i dekorisati umucenim šlagom i otopljenom cokoladom. Posuti srebrnim sjajem za torte. Dobro rashladiti. Uživati u divnom ukusu. Prijatno!

Savet