

Mašina torta



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Prva kora:

- 3 jajeta
- 3 kašikefruktoze
- 3 kašikebrašna
- 1 puna kašikakakaa
- 1 kesicapraška za pecivo
- 3 kašikemleka
- 1 kašikaulja

Za drugu koru:

- 3 jajeta
- 3 kašikefruktoze
- 4 kašikebrasna
- 1 kesicapraška za pecivo
- 3 kašikemleka
- 1 kašikaulja

Za fil:

- 1 l mleka
- 3 kesicepudinga od vanile
- 250 gmargarina
- 6 kašikefruktoze
- 200cokolade

- **150 g** pecenog neslanog kikirikija
- **300 g** šlag kreme
- **3 kašike** fruktoze
- **1 kesica** kapucina

Priprema

Prvo pripremimo fil kako bi se ohladio dok se pripreme kore. Odvojimo malo mleka za razbijanje pudinga, a ostatak stavimo da se zagreva sa 6 kašika fruktoze. Kada mleko pocne da kljuca ulijemo razbijeni puding i neprekidno mešamo dok se ne zgusti. Puding odmah podelimo na dva dela i u jedan dodamo 100 g cokoladu, mešamo da se otopi i ostavimo da se potpuno ohlade.

Dok se filovi hlade pravimo kore. Umutimo jaja sa fruktozom, dodamo brašno, prškom za pecivo, kako za prvu koru, mleko i ulje. Sve izmešamo na kratko i sipamo u pleh ili tepsiju obloženu papirom za pecenje. Za drugu koru ponovimo postupak samo bez kakao praha. Pecemo na 200C da kore dobiju lepu boju. Proveriti cackalicom da li su pecene.

Dovršiti filove. Ohla?ene umutiti mikserom. Posebno umutiti margarin sa 3 kašike fruktoze i dodati filovima po pola, pa sjediniti mikserom. U deo sa cokoladom dodati usitnjini kikiriki (ja ga nisam previše sitnila, da ne bude kao mleveni, jer volim kada se osete komadici kikirikija, bude mi i ukusnije), a u drugi, beli deo dodati 100 g narendane cokolade. Šlag kremu umutiti posebno sa vodom pa dodati filovima po 3 kašike. Ostatak ostaviti u frižider, kasnije za filovnje torte.

Filovanje: tamna kora, beli fil sa rendanom cokoladom, svetla kora, cokoladni fil sa kikirikijem, i na kraju celu tortu ukrasiti šlagom... Kore natapati skuvanim kapucinom.

Savet

Torta pravljenaa za prvi ro?endan maloj Maši pa po njoj dobila i naziv :) zbog prilike ukrašena je ovim malim an?elom i cveti?ima i srcima, a da bude još i boljeg ukusa upotrebljena je naravno najbolja Menaž ?okolada... Svima se dopala i izgledom i ukusom :) Još puno slatkih godina, želja i ostvarenje snova maloj Maši :)