Torta od cajnih kolutica



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 ml**mleka
- **6 kašika**šecera
- **2**vanil-šecera
- **6**žumanaca
- **6 kašika**brašna
- **50 g**cokolade
- **250 g**maslaca
- **250 g**šecera u prahu
- **700 g**cajnih kolutica
- Za potapanje cajnih kolutica:
- **200 ml** mleka

Priprema

U šerpu usuti 400 ml mleka i vanil-šecer te staviti da provri. Posebno umutiti žumanca sa šecerom, brašnom dodati 100 ml hladnog mleka, sve dobro razmutiti rucnom žicom za mucenje te ukuvati u vrijuce mleko. Kad dobije potrebnu gustinu skloniti sa vatre i ostaviti da se ohladi. Maslac penasto umutiti sa šecerom u prahu te ga sastaviti sa ohlaenim filom i umutiti mikserom. Dobijenu smesu podeliti na dva dela-jedan neka ostane žut, a u

drugi deo dodati otopljenu cokoladu. ajne kolutice potapati u mlako mleko i poreati na tacnu za tortu, preko naneti žuti fil, a preko njega red cajnih kolutica kvašenih u mlako mleko. Potom naneti fil sa cokoladom i tako reati naizmenicno sve dok se ne utroši sav materijal. Završiti redom cajnih kolutica. Tortu ukrasiti po želji.

Savet