

Šarena torta (4)



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- **8**jaja
- **8** kašika šecera
- **1** kesica prška za pecivo
- **8** kašike brašna
- **2** dllok od pomorandže

Fil:

- **1** l mleka
- **250** g šecera
- **18** kašike brašna
- **250** g margarina
- **8** kesicavaniolin šecera

Dekoracija

- **150** g šлага
- **4-5** boje za kolace

Priprema

Kore: 8 jaja, 8 kašika šecera, 8 kašika brašna, 1 kesica prška za pecivo. Umutiti i podeliti na 4 ili 5 delova, u zavisnosti koliki vam je kalup za koru (moj je manji pa sam stavila 5 kora). U svaki deo dodati boju za kolace

po želji pa ispeci kore. Kada su gotove natopiti ih sokom od pomorandže i ostaviti da se hладе. Fil: 1 l mleka, 250 g šecera i 18 kašika brašna skuvati na pari. Kada se ohladi dodati umucen margarin sa 8 kesica vanilin šecera. Svaku koru namazati filom i poreati. Dekorisati šlagom po želji. Ja sam šlag obojila u iste boje kao i koru.

Savet