# *Moj policajac (torta)*




težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

**Kora:**

- **2**jajeta
- **12 kašika**šecera
- **13 kašika**mleka
- **12 kašika**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo
- **1 kašika**kakao

**Fil:**

- **1,200 ml**mleka
- **250 g**margarina
- **12 kašika**šecera
- **200 g**cokolade
- **1 kesica**karamela od lešnika
- **200 g**napolitanke od lešnika
- **300 g**oraha

**Dekoracija:**

- **200 g**cokolada

- **100 g**šlag

## Priprema

Belanac odvojiti od žumanca, i posebno umutiti, žumanca sa šecerom, mlekom, brašnom, kakaom i praškom za pecivo. Kad je sve umuceno spojiti masu i izliti u pleh obližen papirom i peci 20 minuta na 200 stepeni. Ispecenu koru ohladiti i seci na pola da dobijete 2. Ponoviti postupak još jednom pošto je potrebno da imamo 4 kore.

Mleko staviti na šporet i u njega dodati šecer, cokoladu, margarin, karamele da se stopi i sjedini. Orahe samleti na krupnije i dodati ih u fil. Fil je tecan nemojte to da vas zbuni jer se korice prelivaju.

Pristupamo reanju torte, u dublji pleh u kome se pekla. Korica obložimo cistim papirom i kutlacom sipamo malo fila, onda stavimo koricu preko korice pospemo malo mlevene napolitanke od lešnika pa onda supamo kutlacom fil da upije korica, i tako sledecu, kora, napolitanka mlevena, fil, i tako dok ne istrosimo fil i korice... Kada se torta dobro ohladi prevrnuti je na poslužavnik i filovati šlagom ili glazurom od cokolade, za to vam onda treba 200 g cokolade i stotinak g šlaga.

## Savet

Uživajte, u divnom ukusu i laganoj pripremi.