

Mjac torta



Sastojci

Za jednu piškotu je potrebno:

- 4 jajeta
- 4 kašike šecera
- 2 kašike brašna
- 7 kašika mlevenih oraha
- 1 prašak za pecivo
- 1-2 kašike kakoa

Za fil:

- 1,5 l mleka
- 4 pudinga od cokolade
- 2 kašike brašna
- 2 kašike gustina
- 2 jajeta
- 8 kašika šecera
- 250 g margarina
- 200 g prah šecera
- 1/2 l slatke pavlake
- 100 g cokolade

Potrebno je:

- malo mlevenih oraha za posipanje

Priprema

Najpre ispecemo tri piškote, s tim što samo u jednu stavljamo kakao, tako što umesto 1 kašike brašna dodamo 1-2 kašike kaka.

Ja sam piškote pekla u plehu 30x20 cm i bila je jako visoka, stoga sami prilagodine velicinu pleha.

Za fil je potrebno izmešati sve suve sastojke i na kraju dodati 2 jajeta (umucena viljuškom). Dodavati mleka po potrebi da se sve ujednaci kao kad kuvate puding.

Ostatak mleka do 1,5 litre staviti da provri i ovu smesu ukuvati u mleko. Kratko prokuvati uz stalno mešanje.

Ostaviti fil da se prohladi (povremeno promešati da se ne uhvati korica). Posebno umutiti margarin sa prah šećerom i postepeno uz stalno mešanje sastaviti sa filom.

Posebno umutiti slatku pavlaku (ja uvek dodam malo šećera po ukusu).

Redosled slaganja: piškota, fil, slatka pavlaka, piškota sa kakaom, fil, slatka pavlaka, piškota, fil. Tortu okolo premazati slatkom pavlakom i posuti mlevenim orasima, a gore preliteri cokoladnom glazurom.

Moja sugestija: pošto jako volim višnje ja sam preko svakog reda fila pobacala malo cepanih višanja, prethodno ocedjenih, tek toliko da se u svakoj šniti torte nadje bar jedna. Prijatno!