

Karamel torta (6)



težina: **srednje**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za koru (x3):

- **8** belanaca
- **8 kašika** šecera
- **6 kašika** mlevene plazme
- **1 puna kašika** brašna
- **1 kašika** kakaoa
- **1/2 kesice** praška za pecivo

Za fil:

- **24** žumanaca
- **350 g** šecera
- **4 pudinga** sa ukusom karamela
- **1400 ml** mleka
- **400 g** mlevena plazma
- **300 g** margarina
- **400 g** milka sa ukusom karamela

Za II fil:

- **300 g** krem šlaga
- **300 ml** mleka

Za natapanje kora:

- **300 ml** cokoladnog mleka

Priprema

Umutiti belanca u cvrst šam. Kad se dobro umuti dodati šećer i nastaviti mucenje. Mutiti dok se šećer ne istopi (oko 5 minuta). Dodati kakao, mlevenu plazmu i brašno pomešanim sa praškom za pecivo. Lagano sjediniti i sipati u pleh koga ste obložili papirom za pecenje. Peci na 180 C oko 15 minuta. Napraviti još 2 potpuno identicne kore. Ohladiti!

Žumanca umutiti sa šećerom dok se ne udvostruci smesa, dodati puding sa ukusom karamele pomešanim sa malo mleka. Kad se dobro sjedini (bez grudvica) zakuvati fil u preostalo mleko. Skloniti sa šporeta pa dodati cokoladu izlomljenu na sitne kockice. Sjediniti i ohladiti. Kad se fil ohladi sjediniti ga sa umucenim margarinom i dodati mlevenu plazmu.

Krem šlag umutiti sa mlekom. Kore natopiti cokoladnim mlekom. Filovati: kora, fil, šlag, kora, fil, šlag...

Dekorirati po želji! Uživati u divnom ukusu. Prijatno!

Savet