oko-borovnica torta



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Kora:

- **6** jaja
- **12 kašika**brašna
- **12 kašika** šecera
- **1 kesice**praška za pecivo
- **4 kašike**ulja
- **4 kašike**mlijeka
- **4 kašike**mlake vode
- **50 g**mljevenih oraha
- **2**šlag kreme od cokolade
- **malo**borovnica za posipanje

Fil I:

- **500 ml**mlijeka
- **2** pudinga od vanilije
- **4 kašike**šecera (ja to otprilike stavim)
- **250 g**margarina
- **7 kašika**šecera u prahu
- **150 g**borovnica

Fil II:

- **500 ml**mlijeka
- **2** karamel pudinga

- **100 g**cokolade
- **4 kašike**šecera
- **250 g**margarina
- **7 kašika**šecera u prahu

Priprema

Odvojiti žumanca i bjelanca. Umutiti bjelance da se upjeni dobro. U žumance dodati šecer, ulje, mlijeko i vodu, pa dobro umutiti dok se šecer ne rastopi. Zatim dodavati kašiku po kašiku brašno u koje ste umiješali prašak za pecivo. Na kraju dodati orahe i umutiti. Kada ste umutili sve sastojke u žumance, kašikom dodati pjenu od bjelanaca i rucno umiješati (da na kraju smjesa bude pjenasta i prozracna). U veliki pleh staviti papir za pecenje, izliti smjesu i pecu 10-15 minuta na 200°C (nakon 10-ak min probati cackalicom, ako na njoj ne ostaje smjese, kora je pecena). Izvaditi iz rerne, pokriti krpom i ostaviti da se ohladi.

Fil 1: U 50-ak ml mlijeka umiješati 4 kašike šecera i 2 pudinga. Ostatak mlijeka zagrijati i kada krene kljucati, sasuti puding (koji stalno miješate, da se ne zgrudva) i miješati energicno dok se ne skuva. Ostaviti da se hladi. Kada se ohladio puding, umutiti margarin, te mu dodati šecer u prahu i dobro umutiti (šecer zaista stavljam po ukusu, ovo sam otprilike ocijenila 7 kašika, najbolje stavite 4-5, pa na kraju ako vam bude neslatko dodajte još). U umucen margarin dodavati postepeno puding i umutiti. Na kraju dodati borovnice i njih umutiti mikserom.

Fil 2: Puding skuvati na isti nacin kao i u filu 1, samo na kraju kuvanja (kada ga skinete sa vatre) dodati 100 g cokolade i miješati dok se ne istopi. Ponoviti postupak sa margarinom i šecerom kao u filu 1, samo bez borovnica.

Filovanje: Koru isjeci na 3 dijela i filovati sljedecim redom: Kora - fil 1 - kora - fil 2 - kora - fil 3 (pošto ostane malo i fila 1 i fila 2, pomiješala sam ih i napravila fil 3). Na kraju umutiti šlag kremu od cokolade i premazati tortu okolo, te posuti svježim borovnicama.

Savet

Ovu tortu sam napravila iz glave, od sastojaka koje sam imala u kui. I ispala je odlina. Slika je bez šlag kreme, jer je muž morao probati prije, koliko ga je zanimalo kakva je :) U filove ne mora ii voe, eksperimentišite s nekim drugim, u koru možete staviti i kakao, pa da bude smea... varijacija je milion. Uživajte :)