Brza torta (4)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Biskvit:

- **1 pakovanje**gotove kore za tortu

Za fil_

- **4**žumance
- **10 kašika**šecera
- **9 kašika**punih brašna
- **3 kesice**vanil šecera
- **200 g**putera
- **1**pomorandže - kora
- **750 ml**mleka

Glazura:

- **150 g**cokolade
- **3 kašike**ulja

Priprema

Umutiti penasto žumanca sa šecerom i vanilom, dodati brašno razreeno sa 100 ml mleka. Ostatak mleka staviti da provri, onda skloniti sa vatre i brzo mešajuci dodati žumanca u koja ste izrendali pola kore od pomorandže i stalno brzo mešati dok se masa ne zgusne. (ja sam u dva navrata skidala sa šporeta i mikserom dobro mutila pa vratila opet na šporet tako da krem nije imao ni jednu mrvicu) Dodati puter i dobro sve izmiksati.. Još mlak fil

mazati na kore. I gornju koru premazati tankim slojem fila. Staviti i frižider i kad se gornji deo krema prosuši pokriti prozirnom folijom.

Tortu dobro ohladiti. Za glazuru na pari istopiti cokoladu iseckanu na kockice sa uljem i mešati dok se ne sjedini i stopi. Preko hladne torte preliti glazuru i vratiti u frižider.

Savet