

Torta sa dva fila



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **140** min

Sastojci

Kora:

- **10**belanaca
- **10** kašikašecera
- **20** kašikamlevenih oraha
- **4** kašikebrašna
- **1** kesicapraška za pecivo

Fil:

- **10**žumanaca
- **4**pudinga od vanile
- **12** kašikešecera
- **1**margarin
- **200** gmlevenog keksa

Preliv:

- **200** gcokolada

- **1 kašikavode**
- **30 gmargarina**

Ostalo:

- **250 gjafa keksa**
- **2 dl soka od narandže**
- **200 g šлага**
- **3 dl kisele vode**

Priprema

Kora: Umutiti belanca sa šecerom, dodati orahe, brašno i prašak za pecivo. Izmešati i sipati u pleh 35×43 cm obložen papirom i peci 20 minuta na 180 stepeni. Kad je pecen preseći na pola dobiju dve kore. Fil: Umutiti žumanca sa šecerom i pudingom sa malo mleka pa skuvati u ostatku mleka od 1.5 i ostaviti da se ohladi. Umutiti margarin sa šecerom u prahu, spojiti sa ohlaenim pudingom i vanil šecerom i podeliti na 2 dela. U jedan deo staviti keks, a u drugi rastopljenu cokoladu. Preliv: rastopiti cokoladu sa vodom i margarinom i preliti preko pecenih kora. Slaganje: Kora fil sa keksom jafa umocena u sok i cokolada okrenuta na fil, fil sa cokoladom, kora. Odgore i okolo premazati sa po 3 kašike oba fila sastavljenog. Umutiti šlag i tortu ukrasiti po želji.

Savet