

okoladno-karamel torta



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za koru:

- 5 jajeta
- 5 kašika šecera
- 5 kašika brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 5 kašika mlevenih oraha
- 5 kašika mleka
- 1 puna kašika kakaoa

Za fil:

- po 2 kesice pudinga od karamela i čokolade
- 2x600 ml mleka
- 2x6 kašika šecera
- 2x100 g margarina
- 2x6 kašika šecera u prahu

I još:

- 200 ml čokoladnog mleka
- 100 g bele šlag kreme
- 100 ml kisele vode

Priprema

Kora: Brašno, prašak za pecivo, orahe i kakao izmešati. Penasto umutiti jaja (koja su bila na sobnoj temperaturi), pred kraj mucenja postepeno dodavati šećer i mutiti još malo. Dodati mleko, izmešati žicom, a onda dodati suve sastojke i lepo sjediniti žicom za mucenje. U pleh staviti pek papir, preruciti smesu u pleh i peći na 180 stepeni oko 15 minuta. Prohlaenu koru preruciti na krpu, pa je preliti sa 100ml čokoladnog mleka kad bude potpuno hladna. Ispeći još jednu ovakvu koru.

Fil: Izmešati prah za puding od karamele i šećer, pa dodati malo od 600ml mleka i razmutiti. Ostatak mleka uliti u šerpicu i staviti da se zagreva. U vrelo mleko uliti razmucen prah i skuvati puding, pa odložiti da se ohladi. Posebno umutiti 100g margarina i šećer u prahu, pa mu postepeno dodavati mlak puding i lepo izmutiti. Na ovaj način napraviti i fil sa pudingom od čokolade.

Na prvu koru naneti fil od karamele, staviti preko drugu koru, na nju naneti fil od čokolade. Šlag kremu umutiti sa kiselim vodom pa premazati tortu.

Savet