

Marcipan torta



Sastojci

Potrebno je:

- 10 jaja
- 5 kašika brašna
- 5 kašika oraha
- 8 kašika šecera
- praška za pecivo

I fil:

- 1 l mleka
- 3 pudinga od vanilie
- 500 g margarina ili maslaca
- 100 g šecera u prahu
- 500 g marcipana

II fil:

- 300 g šecera
- 1,5 dl vode
- 250 g mlevenih oraha
- 100 g cokolade
- 250 g margarina

Preliv:

- 200 g cokolade

- šlag

Priprema

Ispecemo piskotu 5x2 i kad se ohladi presecemo, dobicemo 4 kore.

Fil: kuvamo puding, kad se ohladi izmiksamo sa margarinom i šecerom u prahu.

II fil: 300 g secera , 1,5 dcl vode prokuvati 5 minuta dodati 250 mlevenih oraha i 100 g cokolade , kad se ohladi dodati 250 g margarina.

Redjamo: piskota + I fil (izmedju marcipana stavila sam eurokrema ali to ne morate) i marcipan pa opet malo fila, piskota + II fil + piskota, I fil, marcipan i opet malo fila i zadnja piskota,

Gore prelijemo sa cokoladom i ukrasimo šlagom.

Napomena: eurokrema stavimo u vrucu vode sa teglom, lakše se maze na fil, od marcipana napravimo jedan list lepo izravnamo

Prijatno!!!