

Oreo torta (3)



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za tamnije kore (x2):

- 5jaja
- 5 kašikašecera
- 7 kašikabrašna
- 3 kašikekakaoa

Za svetliju koru:

- 5jaja
- 5 kašikašecera
- 7 kašika brašna

Za fil:

- 6žumanaca
- 8 kašikašecera
- 700 mlmleka
- 2 kesicevanilin šecera
- 2 kesicepudinga od vanile
- 2 kašikegustina
- 250 gmargarina
- 10 gželatina
- 250 gslatke pavlake
- 200 gbele cokolade
- 150 goreo keksa

- **200 g** crne čokolade

Preliv za kore:

- **50 ml** vode
- **50 ml** mleka
- **1 kašika** šećera

Priprema

Jaja umutiti penasto sa šećerom pa umešati lagano brašno i kakao. Sjediniti i isipati u pleh koga ste obložili papirom za pečenje. Peci na 200 C 10 minuta. Na isti način napraviti još jednu koru, a zatim još jednu ali bez kakao, (dve tamnije i jedna svetlija kora). Šećer i žumanca umutiti pa dodati deo mleka, gustin i puding. Izmešati i sipati u vruće mleko. Skuvati fil. Pomešati želatin sa 2 kašike vode i ostaviti 10 minuta. Hladan puding izmiksati i spojiti sa umućenim margarinom. Nabubrela želatina otopiti na laganoj vatri i dodati u puding. Promešati.

Slatku pavlaku umutiti i postepeno dodati u puding mešajući kašikom. Krem podeliti na 2 dela. U jedan deo staviti hladnu belu čokoladu i izmrvljen oreo keks. U drugi deo dodati hladnu mlečnu čokoladu. Za preliv prokuvajte vodu, mleko i šećer.

Finalni postupak: tamna kora, premazati prelivom, fil sa oreo keksom, svetla kora, premazati prelivom, krem sa mlečnom čokoladom, tamna kora, premazati prelivom. Dekorirati po želji!

Savet