

Karamel torta



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za tamne kore:

- **4**jajeta
- **4** kašikašecera
- **4** kašikabrašna
- **2** kašikekakaa
- **2** kašikeulja

Za žutu koru:

- **2**jajeta
- **2** kašikešecera
- **2** kašikebrašna
- **1** kašikaulja

Za fil I:

- **700 ml**mleka
- **2** kesice pudinga ukus karamela
- **6** kašikašecera
- **125 g**margarina - putera

Za fil II:

- **300 ml**mleka

- 180 g šlag kreme od vanile

Priprema

Priprema tamne kore: Umutiti 2 jaja sa 2 kašike šecera, kada je masa dobro umucena varjacom lagano umešati brašno, kakao i 1 kašiku ulja. Dobijenu masu izruciti u podmazan pleh i peci. Na 200C 10 minuta. Na isti nacin ispeci još jednu tamnu koru. Priprema žute kore: Umutiti dobro jaja sa šecerom, kada je masa dobro umucena varjacom lagano umešai brašno i kašiku ulja. Masu izruciti u pleh i peci na 200C 10 minuta.

Priprema fila I: 500 ml mleka staviti da provri, u dugom sudu sipati 200 ml mleka i puding sa šecerom. Lagano izmešati pa sipati lagano u vrijuce mleko. Kuvati puding dok se ne zgusne, skloniti sa vatre i ohladiti. U ohladjen puding izmiksti margarin i dodati 2 pune kašike umucene šlag kreme.

Priprema fila II: Umutiti šlag sa mlekom.

Filovati tortu: Tamna kora koju poprskamo sa mlekom u kome smo dodali 2 kašike ruma. Zatim stavimo fil I pa umuceni šlag (Fil II), pa žuta kora fil pa šlag, i na kraju tamna kora fil i šlag.

Dekorisati po želji.

Savet

Ja sam koristila za izradu ove torte kalup u obliku srca a Vi možete po želji....Torta je veoma kremasta...