

## ***Karamel torta***



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Za tamne kore:**

- 4 jajeta
- 4 kašikašecera
- 4 kašikabrašna
- 2 kašikekaka
- 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.

Dekorirati po želji.

## **Savet**

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