

Haos torta



Sastojci

Potrebno je:

- 20 jaja
- 750 g šećera
- 700 g šećera u prahu
- 600 g šlag krema
- 1/5 l mleka
- 3 margarina
- 125 g višnje
- 400 g oraha
- 50 g kakaoa
- 300 g slatke pavlake
- 300 g kokosovog brašna
- 5 rendanih jabuka
- 20 kašika brašna
- 250 g crne čokolade za kuvanje
- 200 g bele čokolade za kuvanje
- 300 g banana
- 10 krem bananica
- 5 pudinga od vanile
- 4 praška za pecivo
- 6 vanilin šećera
- 100 g maka
- 1 kašika sirceta
- 4 kašike ulja

Priprema

I kora: Umutiti dobro 5 belanca sa 150 g šećera, dodati 5 žumanca jedno po jedno, 1 pecivo, 125 g višnje, 5 kašika brašna, kašiku ulja i 50 g kakaoa.

Kore peci na 200 C oko 15 minuta, zavisno od vaše rerne.

II kora: Umutiti 5 žumanca sa 200 g šecera, a belanca posebno umutiti dobro u cvrst šne sa 100 g šecera i onda sjediniti. Dodajte 5 kašika brašna i 125 g oraha (seckanih) i 100 g maka (po želji), otopite pola margarina pa dodati u smesu, a zatim peci.

III kora: 5 belanca umutiti u cvrst šne sa 100 g šecera, dodati 5 žumanca jedno po jedno, mešajuci smesu mikserom, doati 100 g šecera u prahu, 1 pecivo i 1 vanil šecer, pa onda 5 rendanih jabuka i 5 kašika brašna, zatim peci.

IV kora: 5 belanca umutiti sa 200 g šecera i kašikom sirceta, dodati 5 žumanca, 5 kašika brašna i 100 g kokosa, peci.

I fil: Ulupati 300 g pavlake i dodati 150 g rendane cokolade.

II fil: Umutiti cvrsto 300 g šlag, dodati 200 g šecera u prahu, kašicicu kakaoa i 200 g kokosa.

III fil: Ulupati 1 margarin sa 250 g šecera u prahu i 250 g oraha (mlevenih), dodati 200 g otopljene bele cokolade.

IV fil: U mleko skuvati puding od vanile, dodati 1 margarin, 150 g šecera u prahu. Podeliti na 3 dela, prvi ostaje isti, u drugi deo dodamo 100 g crne cokolade (otopljene), a u treci deo dodamo 10 krem bananica.

Filovanje: I kora-fil sa krem bananicama-banana secena na kolutove- III fil, III. kora- IV fil- II kora- I fil-fil sa cokoladom, IV kora- II fil-šlag i ukrasiti po želji.

Pravim je stalno, pošto je baš velika, a ja imam puno goste, tako da mi je ona odlicna, izvrsna je za sve prilike, a i dosta je velika, ima više od 60 parcadi.