Torta Maarica



Sastojci

Za koru:

- 3 žumanca
- 1 prašak za pecivo
- 1 šolja mleka
- 3 kašike šecera
- 50 g margarina
- brašno po potrebi

Za fil:

- 2 l mleka
- 7-8 kašika brašna
- 15 kašika šecera
- 4 vanilin šecera
- 200 g margarina

Za ukrašavanje:

- šlag
- cokolada

Priprema

Sve sastojke za koru, zajedno umesiti da bude srednje tvrdo testo i masu podeliti na 15-16 jufkica. Svaku jufkicu posebno razviti i peci u rerni na prevrnutom plehu ili šerpi.

Skuvati 2 l mleka. Odvojiti od prilike 1 cašu i pomešati sa 7-8 kašike brašna, 15 kašika šecera, 4 vanile. Sve to

prokuvati pa dodati 200 g margarina. fil mora biti redak. Pecene kore nadevati (u nekoj dubljoj šerpi i jednu po jednu) filom, a fil sipamo sipacom i ostaviti na hladnom mestu preko noci, da se stegne.

Sutra dan tortu prevrnuti na poslužavnik i ukrasiti umucenim šlagom i preliti cokoladom.

Preporucujem svima, jer je jako zanimljiva, ukusna i lako se pravi.