

Vefa torta



Sastojci

Crne kore:

- 10 jaja
- 12 kašika šecera
- 10 kašika brašna
- 6 kašika mlevenih oraha
- 6 kašike kakaoa
- 1 prašak za pecivo

Bela kora:

- 5 jaja
- 6 kašike šecera
- 8 kašika brašna
- 1/2 praška za pecio
- 1 vanilin šecer

Beli fil:

- 2 pudinga od vanile
- 600 ml mleka
- 6 kašika šecera
- 100 g bele cokolade
- 6-7 kašika kokosa
- 2 vanilin šecera

Crni fil:

- 1/2 l mleka za šlag
- 300 g čokolade
- 50 g putera (ili margarina)
- 20 g kakaoa
- 1 kesica želatina

Za namakanje:

- mleko (ili tanak šerbet)

Za ukrašavanje:

- margarin za mazanje
- fondan (ili šlag pena)

Priprema

Umutiti i ispeci dve crne kore od po 5 jaja, 6 kašika šećera, 5 kašika brašna, 3 kašike mlevenih oraha, 3 kašike kakaoa i 1/2 praška za pecivo.

Takodje izmutite i ispecite jednu belu koru od navedenoh sastojaka. Kada se kore ohlade, poprskajte ih mlekom ili tankim šerebetom.

Za crni fil: 300 ml mleka za šlag zagrejte do tačke vrenja, dodaje sitno seckanu čokoladu, i mešati dok se čokolada ne otopi, dodati margarin i ponovo mešati, da se i on otopi. Ostaviti u frižider, da se ova smesa ohladi.

Želatin sa 50 ml vode, ostaviti da nabubri, pa onda se zagreva, dok ne pocne da vri. Dodati 2-3 kašike, od već ohladjenog fila. Izmešati to dobro i dodajte u već ohladjeni fil, pa ponovo stavite u frižider, kako bi se steglo. Ostatak mleka upotrebiti za šlag.

Ohladjenu čokoladnu smjesu, pomešati sa šlagom i lepo to izmutiti, da se lepo sastave te dve smese.

Za beli fil: Skuvati puding sa mekom, šećerom i vanilom. Kada se skuva doda se čokolada i lagano meša, da se čokolada ne otopi i na kraju se dodaje kokos.

Redjati: crna kora, pa beli fil, bela kora, crni fil i na kraju, crna kora. Ukoliko ukrašavate fondanom, samo tankim slojem fila, možete premazati tortu.

Ostavite tortu u frižider na par sati, u koliko je ukrašavate fondanom, pa je namažite margarinom i ukrašavajte fondanom.

Ukoliko je ukrašavate šlag penom, onda kao zadnji sloj, možete staviti i više fila, ne morate je posle filovanja, držati u frižideru, nego je odmah ukrasite šlagom po želji.