

Noblica torta



Sastojci

Kora:

- 6 jaja
- 6 kašike šecera
- 3 kašike mlevenih oraha
- 3 kašike brašna
- 1 caša ulja
- 1 štangla rendane cokolade
- 1/2 praška za pecivo
- 1 kašika kakaoa

Fil:

- 1 l mleka
- 200 g pudinga od vanile
- 4 žumanca
- 20 kašike šecera
- 2 margarina
- 250 g prah šecera
- 4 belanaca
- 100 g cokolade
- 200 g šlaga
- 1200 g noblica

Priprema

Koru peci u četvrtastom plehu i hladnu preliti, sa 12 kašika soka od pomorandže.

U 1 l mleka skuvati 200 g pudinga od vanile, 4 žumanca i 20 kašike šecera. Kada se ohladi dodati dva umucena margarina, 250 g prah šecera i 4 umucena belanca.

Fil podeliti na dva dela, u jedan dodati 100 g otopljene cokolade. 1200 g. Noblica topiti u mleko i redjati na koru.

Filovanje kora-žuti fil-nobllice-braon fil-nobllice-žuti fil. Odozgo premazati sa 200 g umucenog krem šlaga i dekorisati po želji.