

Torta sa korama najlepšim



težina: **lako**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 6jaja
- **6 šolja od kafešecera**
- 250 gmargarina
- 3pudinga od vanile
- 1,5 lmleka
- 1 cašašecera
- 2 cašemleka za šlag
- 4 šoljeulja
- 1 šoljavode
- 6 šoljabrašna
- 1 kesicapraška za pecivo
- 100 gcokolade crne za kuvanje
- 100 gcokolade bele za kuhanje
- 100 gbelog šlaga
- 100 gšlaga od cokolade
- 6 kašiciceulja

Priprema

Kora: bjelancad odvoiti u vangli i ubutati da dobijemo šam dodati žumanca, zatim dodati šećer sjediniti sve fino sa mikserom pa dodati ulje i vodu butati pa dodato brašno i prašak za pecivo i ubutati.

Smesu podijeliti na 3 dijela i peci sve po jednu koru oko 15 minuta.

Ispecene kore staviti da se ohlade.

Fil: 1 l mleka staviti u šerpu da provri dodati 1 kaše šećera, puding u 500 ml mleka ubutati i dodati mleku provrenom i skuhati puding skloniti da se hladi. Ohlaenom puding u dodati 1 margarin.

Koru jednu premazati sa pola fila pa preko drugu koru pa premazati drugom polovinom fila i preko treću koru.

Šlagove ubutati sa mlekom i premazati tortu, čokolade istopiti na pari i dodati malo ulja u čokolade i saraći kao na slici i pišćari kako vi želite.

Savet