

Kiflica torta



Sastojci

Potrebno je:

- 14 jaja
- 14 kašika šecera
- 16 kašika mlevenih oraha
- 8 kašika brašna
- 2 kašike kakaoa
- 300 g šecera
- 1/2 l vode
- sok od 1/2 limuna
- 250 g mlevenih oraha
- 100 g mleka
- 3 štangle cokolade
- 100 g šecera
- 2 pudinga od vanile
- 2 margarina

Priprema

Ispici 2 cetvrtasta patišpanja od po: 4 jaja, 4 kašike šecera, 8 kašika mlevenih oraha, 1 kašika brašna, 1 kašika kakaoa. Sve umutiti i peci na 180 stepeni.

Ispici 2 okrugle kore od po: 3 jajeta, 3 kašike šecera, 3 kašike brašna. Sve umutiti i peci na 180 stepeni.

Sirup: 300 g šecera, 1/2 l vode i sok od 1/2 limuma skuvati i preliteri okrugle mlake kore, hladnim sirupom.

Fil I: 250 g mlevenih oraha popariti sa 100 g mleka, 100 g šecera i 3 štangle cokolade. Ovim filom se filuju kiflice koje se prave od okruglih kora.

Svaku okruglu koru, podeliti na 8 delova, a može i na 16, kako ko voli.

Fil II: 2 pudinga se skuvaju. Posebno se umute 2 margarina i kada se puding ohladi, staviti margarin i dobro umutiti.

Filovati: šetvrtasta kora, fil od pudinga, kiflice (sve) redjati jednu do druge, fil od pudinga, cetvrtasta kora, fil od pudinga, ukrasiti šlagom ili cokoladom. Prijatno!