Šah torta (4)

težina: **tesko**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Žuta kora:

- **8**jaja
- **8 kašika**šecera
- **8 kašika**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo
- **1 kašika**ulja

Braon kora:

- **8**jaja
- **8 kašika**šecera
- **4 kašike**brašna
- **4 kašike**kakao praha
- **1 kesica**praška za pecivo
- **1 kašika**ulja

Fil:

- **1,5 l**mleka
- **12 kašika**šecera
- **2 kesice**vanilin šecera
- **5 kesica**pudinga od lešnika
- **250 g**margarina
- **250 ml**slatke pavlake
- **50 g**cokoladnog praha

Priprema

Prvo spremimo žutu koru, belanca umutimo u cvrst sam uz postepeno dodavajuci šecer. Brašno izmešamo sa praškom za pecivo, a žumanca izmešati sa uljem i sve sastojke sjedinimo. Pleh obložimo pek papirom, sipamo smesu i pecemo na 180C oko 20 minuta. Na isti nacin spremimo i braon koru samo u brašno dodamo još i kakao prah.

U 2 dl mleka razmutimo puding, a ostatak mleka stavimo da se kuva sa šecerom i vanilin šecerom. Kad mleko prokuva ukuvamo puding. Kad se puding ohladi izmiksamo ga sa margarinom. Umutimo slatku pavlaku, i sjedinimo sa filom od pudinga.

Braon koru premažemo sa polovinom fila i preklopimo ga sa žutom koricom.

Složenu tortu s duže strane iseci na trake sirine 1,5 do 2 cm. Da se dobije 16 trakica.

Trake okrenuti na bok složiti ih jedno dodruge i izmeu svake fil od preostale polovine. Potrebno je da se osam trakica zalepi jedno za drugu.

Od gore premazemo filom i ponovimo slaganje trakica, ali vodimo racuna da boje kora budu kontra u odnosu na prvi red.

Od gore tortu premažemo izlupanom slatkom pavlakom, od papira napravimo kockice i poreamo ih tako da dobijemo izgled sah table.

Posuti cokoladnim prahom.

Okloniti papirice i okvir torte uksasimo još malo sa slatkom pavlakom. Sam presek torte daje izgled šah table.

Savet

Umesto slatke pavlake može se koristiti šlag.