

## ***Kajsija torta***



težina: **tesko**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- 3 jajeta
- 75 g šecera
- 75 g maslaca
- 75 g crne cokolade
- 75 g brašna
- 5 g praška za pecivo
- 20 g šecera u prahu

#### **Za žuti fil:**

- 300 ml mleka
- 50 g šecera
- 40 g pudriga od vanile
- 3 žumanceta
- 200 g maslaca

#### **I još:**

- 200 g suvih kajsija
- 2 kašike džema od kajsija

### **Priprema**

Odvojite žumanca od belanaca. U žumanca dodati šećer, umutiti. Zatim dodati maslac, otopljenu čokoladu, u to dodati brašno i prašak za pecivo i sve lepo umutiti.

Umutiti 3 belanceta sa 20 g šećera u prahu i sjediniti sa prethodno umućenom smesom. Sjedinjenu smesu izručiti na kalup i peći na 200 stepeni 20 minuta.

Za to vreme stavite 200 g suvih kajsića sa 500 ml vode i u to dodati džem od kajsiće i kuvati oko 20 minuta.

Posebno umutiti 50 g otopljene crne čokolade sa 50 g maslaca. Fil: odvojiti 250 ml mleka, dodati 50 g šećera i stavite da provri. Umutiti 3 žumanca sa 40 g pudinga i 50 ml hladnog mleka, i to dodati u provrelo mleko sa šećerom. Tako pripremljen puding ostaviti da se ohladi.

Za to vreme umutite 5 žumanca sa 125 g šećera i kuvati na pari 25 minuta. Ohlažen puding umutiti sa 200 g maslaca i postepeno dodavati. Ohlažena kuvana žumanca i sve zajedno sjediniti. Gotov fil ohladiti u frižideru 30 minuta.

Pecenu koru prelijte sokom od kuvanih kajsića. Preko kore poređati kajsiće kuvane, a preko kajsića premažite umućenom čokoladom i puterom, a preko toga dodati žuti fil.

Gotovu tortu ostaviti da prenoci u frižideru. Ukrasiti je sutradan sa šlagom i suvim kajsićama.

## **Savet**

Torta je teška za pripremu, ali na kraju ima fantastičan ukus. Prijatno.