

Hello kitty torta



težina: **lako**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Biskvit:

- 6jaja
- **6 kašika**šecera
- **6 kašika**punih oraha
- **2 kašike**kakaoa
- **1 kesica**praška za pecivo
- **200 ml**soka od narandže
- **2 kašike**brašna
- Fil I:
- **300 g**mlevenog plazma keksa
- **1 caša (200 ml)**soka od narandže
- **100 g**cokolade za kuvanje
- **125 g**margarina
- **50 g**šecera u prahu
- Fil II:
- **250 g**oraha
- **2 kašike**šecera
- **100 ml**mleka
- **125 g**margarina
- **50 g**šecera u prahu
- Fil III:
- **2**pudinga od vanile
- **750 ml**mleka
- **125 g**margarina
- **100 g**šecera u prahu
- Glazura:

- 2šlaga od jagode
- 2šlaga bijela
- **malomleka**
- **100 g**cokolade

Priprema

Kora se priprema jednostavno. Umute se najpre belanca, zatim se doda šećer, pa žumanca, pa onda brašno i prašak za pecivo, kakao i na kraju se kašikom u to umešaju orasi. Pece se na 180 stepeni, dok se kora ne odvoji od ivica pleha, Ali staviti u plek kockasti da bi mogli da oblikujete hello kitty. Kada se kora ohladi, pospe se sokom od naceene pomorandže, ako je malo 200 ml koliko stoji u receptu, može da se doda još malo, po slobodnoj proceni domacice.

Fil I: se pravi tako sto se Plazma keks prelije sokom od narandže i ostavi se malo da upije, a onda se posebno dobro umuti margarin sa šećerom u prahu. Toj smesi se dodaje plazma keks, a zatim i otopljena cokolada. Ako je smesa tvrda, slobodno se doda još soka od narandže, da se dobije masa koja može da se maže preko kore.

Fil II: se najpre orasi malo podpeku u rerni, zatim se samelju, pa se popare u mleku koje se malo zašeceri. Kada se ohlade, takoe se sastave, sa prethodno umucenim margarinom i šećerom u prahu.

Fil II: Treci fil se napravi prvi, kako bi se hladio dok se drugi filovi prave. Dakle skuva se puding od vanile, ali se ne stavi 8 ve 4 kašike šećera. Dok se fil hladi, umuti se margarin sa šećerom u prahu, a zatim se sastavi sa pudingom. Dobije se prekrasna, glatka smesa.

Koru iseci u obliku hello kitty pa onda, na koru se najpre stavi fil I , pa fil II ,a na kraju fil III. Odozgo se torta premaze sa šlagom prije toga se ubutaju oba šlaga sa malo mleka i sarati kao na slici otopiti cokoladu i šarati.

Savet