

Zvezdica torta



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za koru:

- 4 jajeta
- 4 kašike šecera
- 4 kašike brašna
- 1 kašicica praška za pecivo
- 5 kašika mlevenog pecenog kikirikija
- 1 puna kašika kakaoa
- 100 ml mleka za preliv pecene kore

Za fil:

- 1 l mleka
- 4 pudinga sa ukusom slatke pavlake
- 15 kašika šecera
- 300 g margarina sa ukusom vanile
- 200 g mleka u parahu
- 100 g crne čokolade za kuvanje
- 100 g mlevene plazme
- 70 g bele čokolade
- 1 pakovanje duplih šarenih piškota
- 200 ml mleka za piškote
- 2 kesice krem šlaga
- malo mlevene plazme za dekoraciju
- malo rendane čokolade za dekoraciju

Priprema

Kora: Penasto umutiti jaja i šecer. Dodati brašno izmešano sa praškom za pecivo. Kratko umutiti. Dodati mleveni kikiriki i kakao. Sve izmešati špatulom. Naliti smesu u pleh obložen pek papirom.

Peci na 200 C oko 20 minuta. Drvenom cackalicom proveriti da li je kora pecena. Pecenoj kori skinuti pek papir i odložiti da se ohladi.

Fil: Od mleka odvojiti oko 300 ml i razmutiti puding i šecer. Ostatak mleka staviti na tihoj vatri da se kuva uz povremeneo mešanje. Kad mleko krene da struji (ne sme da provri) usuti puding i mešati dok se ne zgusti fil. Skloniti sa strane uz povremeno mešanje ohladiti puding. Margarin viljuškom izgnjeciti i dodavati u ohladjen fil. Mikserom mutiti. Dodati i mleko u prahu. Mikserom umutiti.

Fil podeliti na dva dela: Prvom delu fila dodati rastopljenu crnu cokoladu. Umutiti fil.

Drugom delu fila dodati mlevenu plazmu i rendanu belu cokoladu. Umutiti fil.

Na tacni za filovanje staviti koru i prelitati mlekom. Preko kore premazati drugi fil. Preko fila redjati piškote koje treba blago provuci kroz hladno mleko.

Preko rasporediti prvi fil i oblikovati tortu. Staviti da se se stegne u frižideru.

Šlag umutiti po uputstvu sa kesice. Premazati tortu i dekorisati mlevenom plazmom i rendanom cokoladom. Vratiti na kratko u frižideru da se šlag stegne. Tortu seci na parcad i poslužiti. Prijatno!

Savet

erka je torti dala naziv "Zvedica". Pravile smo je zajedno njenoj baki, a mojoj svekrvi za rođendan