

# **Krš i lom torta**



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastoјci**

### **Kora:**

- **6**belanac
- **6** kašika šecera
- **6** kašika brašna
- **1** kesica praprška za pecivo

### **Fil:**

- **1** l mleka
- **6** žumanaca
- **6** kašika šecera
- **2** kesice pudinga od vanile
- **3** kašike brašna
- **2** kesice vanil šecera
- **250** g margarina
- **200** g žele bonbona
- **200** g plazma keksa
- **6** bananica

### **Za dekoraciju:**

- **250** g šлага
- **200** ml mineralne vode

## **Priprema**

Belanca umutimo u cvrst šam sa šecerom i laganim pokretima umešamo brašno sa praškom za pecivo. Dobijenu smesu sipamo u pleh obložen pek papirom i pecemo na 180C oko 15 minuta.

Od ukupnog mleka odvojimo 2 dl ostatak stavimo da se kuva sa šecerom i vanil šecerom, izmešamo puding, brašno sa 2 dl mleka da nestanu grudvice i ukuvamo u kipece mleko. Kad se zgusne sklonimo sa strane i ostavimo da se prohladi do pola i umutimo margarin.

Žele bonbone i bananice naseckamo na sitno, a plazma keks izlomimo na sitnije komade stavimo u puding fil i mešamo da se lepo izjednaci.

Koru sam podelila na dva dela i isekla oblik potkovice.

Prvu koru sam premazala polovinom fila, preklopila drugom korom pa druga polovina fila.

Šlag izmiksala sa mineralnom vodom i tortu ukrasimo po želji.

## **Savet**

Torta može biti i klasinog formata, nemora da se prave oblici (to je bila samo moja želja u tom momentu)