

Džem torta (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

време pripreme: **120** min

Sastojci

Za koru:

- 5jaja
- **5 kašikašecera**
- **3 kašikamlevenih** oraha
- **3 kašikabrašna**
- **100** gdžema

Za rolat:

- 6jaja
- **6 kašikašecera**
- **6 kašikabrašna**
- **30 gmlevenih** suvih kajsija
- **100** gdžema
- **1 kesicapraška** za pecivo

Za fil:

- 4jaja
- **3 šolješecera**
- **250 ml** mleka

- 6mlevena keksa
- 200 g bele cokolade
- 1margarin

Priprema

Umutiti jaja i šećer i dodati brašno i orahe. Peci koru. Vrucu koru premazati džemom. Druga kora: Umutiti jaja i šećer pa dodati brašno, prašak za pecivo i kajsije. Peci koru. Okvasiti krpu i uviti vrelu koru da se opusti. Premazati džemom i uviti u rolat. Fil: staviti mleko da provri, a posebno umutiti jaja i šećer pa dodati. Kada je fil kuvan dodati belu cokoladu da se otopi i keks. Kada se fil ohladi dodati margarin. Na odgovarajuću tačnu staviti koru pa deo fila, nakon toga iseci rolat i reati preko pa još jedan sloj fila. Ukrasiti po želji.

Savet