

Kumina torta



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za koru

- 10jaja
- 10 kašikašecera
- 6 kašikabrašna
- 6 kašikamlevenog lešnika
- 200 gkeksa

Za fil

- 2pudinga od vanile
- 6 dlmleka
- 6 kašikašecera
- 100 gbele cokolade
- 2pudinga od jagode
- 6 dlmleka
- 6 kašikašecera
- 100 gjagoda
- 2 margarina
- 100 gšlag krema
- 1 dlmleka

Priprema

Umutiti šećer, jaja pa dodati brašno i mleveni lešnik. Podeliti masu na pola i ispeci 2 kore na 200 C. Keks ostaviti za trecu koru tj. izmeu ove dve kore. Staviti 5 dl mleka da provri, a posebno pomešati prašak za puding, šećer i 1 dl mleka pa dodati u provrelo mleko i ukuvati. Postupak ponoviti i sa pudingom od jagode. U ohlaen fil od vanile dodati otoplenu cokoladu i margarin i umutiti. U fil od jagode dodati jagode i margarin i takoe umutitii. Filovati prvu koru filom od vanile pa staviti keks, zatim staviti fil od jagoda i opet koru. Završiti umucenim šlagom. Dekorirati po želji, ja sam prelila otopljenom cokoladom.

Savet