

Posna jamb torta



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- **300 ml** kisele vode
- **50 ml** ulja
- **100 g** šećera
- **100 g** mlevenih oraha
- **270 g** brašna
- **1/3 kesice** praška za pecivo

Fil:

- **1,5 l** sojinog ili bademovog mleka
- **5 kesice** pudinga od vanile
- **400 g** šećera
- **250 g** margarina

Ostalo:

- **300 g** mlevene posne plazme
- **200 g** malina
- **300 g** posne čokolade

Priprema

Sjediniti kiselu vodu, ulje, šećer, mlevene orahe, brašno i prašak za pecivo pa pripremljenu smesu izliti u pleh i staviti da se pece na 200 oko 20 minuta. Ovako uraditi tri puta da se dobiju tri kore.

Malo od 1,5 l sojinog ili bademovog mleka odvojiti da se razmuti puding, a ostatak staviti da provri sa šećerom. U prokuvano mleko uliti razmucen puding i mešati dok se puding ne skuva. Skuvani puding ostaviti da se ohladi pa mu dodati umucen margarin.

Od pripremljenog fila odvojiti 1/3 i u nju dodati maline, a u ostatak fila dodati mlevenu posnu plazmu.

Filovati: kora - fil od plazme - kora - fil od malina - kora - fil od plazme - glazra od cokolade. Prijatno.

Savet

Po mom mišljenju fil je ukusniji kada je puding kuvan u bademovom mleku, ali to je sve stvar ukusa i želje.