Torta bundeva

težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za koru (x2):

- **3** jajeta
- **12 kašika**šecera
- **12 kašika**ulja
- **12 kašika**kuvanog paradajza
- **12 kašika**mlevenih lešnika
- **10 kašika**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo

Fil:

- **1.5 l**mleka
- **4 kesice**pudinga slatka pavlaka
- **12 kašika**šecera
- **3 kašike**gustina
- **2 kesice**vanil šecera
- **250 g**margarina
- **par kapi**arome badema
- **1 kesica** narandžaste prehranbene boje
- **400 g**pekmeza od kajsije

Za dekoraciju drske:

- **50 g**bele cokolade
- **par kapi**želene prehranbene boje

- **parce**oblatni

Priprema

3 jaja penasto izmutimo sa šecerom, pa dodamo ulje i kuvani paradajz promešamo da se sjedini dodamo mešavinu brašna praška za pecivo i mlevenih lešnika. Dobijenu smesu sipamo u kuglof kalup koje smo predhodno premazali margarinom. Pecemo na 180 oko 20 minuta. Postupak ponovimo još jednom. Dobijena dva kuglofa ostavimo da se ohladi i svaku presecemo na tri dela.

Od ukupnog mleka odvojimo 2 dl, a ostatak stavimo da se kuva sa šecerom i vanil šecerom. U posudu promešamo puding prah i gustin nalijemo sa 2 dl mleka i izmešamo da ne bude grudvica, kada mleko provri ukuvamo puding mešamo dok ne krenu mehurici. Ostavimo pa se prohladi i umiksamo margarin da se lepo sjedini sa filom. Na kraju dodamo aromu u boju i promešamo.

Gornji deo kuglofa je prva kora, premažemo džemom po filom.

I reamo dalje kora, džem fil sa tim da jednu koru sa sredine ostavimo sa strane.

Završavamo sa korom koja je gornji deo kuglofa tako da dobijemo oblik bundeve.

U 6 kašika fila udrobimo onu koru koju smo ostavili sa strane i iznešamo dobijenom smesom punimo sredinu bundeve.

Dobijenu tortu premažemo filom.

Otopimo belu cokokadu na pari dodamo boju i uronimo oblatnu. Izvadimo ga na masan papir urolamo cackalicom pricvrstimo da se ne odmota i ostavimo da se ohladi i strgne. To je drška od bundeve, a drškom od kašike dekorišemo bundevu pravimo udubljenja.

Savet

Torta je jako ukusna i dekorativna.