Posna torta (5)

težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za kore:

- **3 cašebrašna**
- **2 cašešecera**
- **2 cašekisele vode**
- **2 kesicevanilin šecera**
- **1 kesicasode bikarbone**
- **1 kašikakakaoa**

Za vanil fil:

- **500 mlsoka od ananasa**
- **1 kesicapudinga od vanile**
- **4 kašikegustina**
- **5 kašikašecera**
- **1 kesicavanilin šecera**
- **125 gmargarina**

Za coko fil:

- **150 gposne cokolade**
- **6-7 kašikapekmeza od šljiva**

Za ukrašavanje:

- **100 g**šlaga
- **200 ml**kisele vode

Priprema

Meriti cašom od 2 dl. Pomešati brašno, šecer, vanilin šecer, sodu bikarbonu i kakao. Usuti vodu i dobro izmešati. Dobijenu smesu podeliti na dva dela. Prvo jenu polovinu smese usuti u kalup sa obrucem koji se skida. Peci oko 15 minuta u rerni zagrejanoj na 180C. Na isti nacin ispeci i drugu koru.

U 100 ml soka razmutiti puding i gustin. U 400 ml soka dodati šecer i vanilin šecer, zagrejati (ali da ne provri) i zakuvati puding, mešati da se zgusne. Margarin umutiti i izmiksati sa ohlaenim filom.

okoladu otopiti, prohladiti i pomešati sa pekmezom od šljiva.

Koru staviti na tacnu, premazati coko filom, zatim staviti vanil fil pa drugu koru, coko fil i vanil fil. Umutiti šlag sa kiselom vodom i ukrasiti tortu.

Uživajte u ukusu!

Savet

Dve peene kore možete podeliti i dobiti etiri kore. Onda torta ima etiri kore, etiri reda oko fila i etiri reda vanil fila i opet odozgo šlag.