

?arobna praznicna torta



Sastojci

Kora:

- 4 jajeta
- 300 g šecera
- 120 g brašna
- 60 g kakaa
- 1/2 praška za pecivo
- 4 g soli
- 10 ml ekstrakta vanile
- 240 ml ulja
- po želji dodati komadice lomljene cokolade, lešnik, cimet...

Krema:

- 5 kašika gustina
- 150 g šecera
- 1 vanilin šecer
- 5 dl mleka
- 10 ml ekstrakta vanile

Crveni fil:

- 1/2 l vode
- 250 g crvenog voca (maline, jagode...)
- 7 kašika gustina
- 3-4 kašike šecera
- krem šlag od vanile

Priprema

Kora: umutiti sneg od 4 belanca, dodati 300 g šecera, zatim 4 žumanca i sjediniti sa ostalim sastojcima. Peci na 175 stepeni.

Krema: U pola litre mleka razmutiti gustin, šecer, vanilin šecer i ekstrakt vanile, staviti na šporet, mešati povremeno dok ne pocne da vri, a zatim neprestano mešati dok se krema ne zgusne. Ostaviti da se hladi (da bude mlako).

Crveni fil: U pola litre vode razmutiti gustin i šecer, staviti na šporet i pre vrenja dodati voće (i sok koji je pustilo ukoliko koristite zamrznuto voće), mešati lagano do vrenja, a zatim neprestano mešati dok se ne zgusne. Ostaviti da se hladi (da bude mlako).

Kada se filovi prohlade malo (ali ne sasvim, da se ne bi suviše stegli, toliko da ne budu vreli), koru prekriti prvo belom kremom, a zatim crvenim filom.

Po želji ukrasiti krem šlagom od vanile. Uživajte! :)