

Torta sa pasuljevom corbom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- **500 ml** pasuljeve corbe
- **500 g** šecera
- **2** dlulja
- **250 g** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo

Fil:

- **250 g** šecera
- **1** l vode
- **2 kesice** burbon vanil šecera
- **230 g** brašna

I još:

- **9 kašika** pekmeza od kajsije
- **po potrebi** kakao prah za ukrašavanje

Priprema

500 gr šecera ušpinujemo, kad dobije lepu zlatnu boju nalijemo pasuljevom corbom (vodom u koje se kuvao pasulj) i ostavimo da se kuva na tihoj vatri dok se šecer skroz otopi. Ostavimo da se skroz ohladi i umešamo ulje brašno sa praškom za pecivo izmiksamo. Sipamo u veliki pleh od šporeta obložen pek papirom. Pecemo na

170C oko 40 minuta.

Pecenu koru ostavimo da se prihladi i podelimo na 3 jednaka dela.

Za fil isto spinujemo šećer da dobije lepu zlatnu boju nalijemo sa 6 dl vode ostavimo da provri da se šećer otopi u 4 dl vode umešamo brašno da nestanu grudvice i ukuvamo u kipucu karamel vodu u koje smo dodali i burbon šećer. Mešamo dok ne postane gusta i krenu mehuri. Vrući fil sipamo u hladnu posudu i pokrijemo sa providnom folijom do fila da se ne stvara korica. Ostavimo da se ohladi.

Filujemo 1 deo kore premažemo sa 3 kašike pekmeza pa preko trećina fila, postupak ponovimo tri puta

Završavamo sa filom i pospemo kakao prahom Odstavimo u frižider par sati pre služenja.

Savet

Vrlo ukusna posna tortica.