

Panda torta



Sastojci

Za tri kore:

- 27 jaja
- 27 kašika šecera
- 30 kašika brašna

Za krem:

- 300 g šecera
- 2 l mleka
- 350 g gustina
- 350 g margarina
- 100 g cokolade za kuvanje
- 200 g žele bombona (raznih boja)
- 70 g plazma keksa
- 6 krem bananica

Za dekoraciju:

- 400 g šlaga
- 5 dl kisele vode
- 1 kesica želatina
- 1 vanilin šecer
- kakao
- smeđa i crna boja za kolace
- žele bombone

Priprema

Ispeci tri biskvita od sasojaka.

Izmešati gustin sa 2 dl mleka, ostalo mleko staviti da vri, staviti cokoladu u mleko i skuvati krem, umešati šećer. Margarin penasto umutiti i umešati u krem. Žele, plazmu i bananice usitniti i umešati u krem.

Staviti kore jednu na drugu i iseci oblik pande (nacrtati na papir-karton oblik i iseci za šablon).

Filovati kore i granu što treba sastaviti od ostatka testa.

Umutiti šlag sa kiselom vodom, podeliti na tri dela.

U beli deo umešati vanilin šećer.

U drugi deo smeđju boju.

U treci deo crnu boju i malo kakaoa, (najviše šlaga ostaviti za crno). Ukrasiti tortu.