# *Posna bajadera torta*

## Sastojci

**Tri kore od po:**

- 170 ml kisele vode
- 100 g šecera
- 2 kašike ulja
- 6 kašike brašna
- 2 kašike kakaoa
- 4 kašike posnog mlevenog keksa
- 2 kašike džema od šljiva (kajsija...)
- 1/2 kašicice sode bikarbone

**Fil:**

- 500 g šecera
- 25 kašika vode
- 300 g mlevenog oraha
- 300 g posnog mlevenog keksa
- 150 g crne posne cokolade
- 2 margarina
- 500 g šlaga
- 600 ml kisele vode

## Priprema

U ciniju sipati 170 ml kisele vode, pa dodati 100 g šecera, malo promešati, pa dodati 2 kašike ulja. Zatim 6 kašika brašna, pomešanih sa 2 kašike kakaoa, onda 4 kašike keksa i na kraju 2 kašike džema i sodu bikarbonu.

Masu umutiti mikserom da se sjedini, da nema grudvica.

Ispeci 3 ovakve kore.

Kore peci na pek-papiru obavezno i na temperaturi od 150 stepeni oko 15 minuta.

Za fil: Ušpinovati 500 g šecera sa 25 kašika vode, kao za kolac "BAJADERA". U ušpinovan šecer dodati 300 g mlevenog oraha i 300 g mlevenog keksa, a zatim 150 g otopljene cokolade, pa ostaviti da se fil ohladi.

Penasto umutiti 2 margarina i pomešati sa ohladjenim filom.

200 g šlaga umutiti sa 250 ml kisele vode i dodati u fil.

Preostalih 300 g šlaga umutiti sa 350 ml kisele vode.

Filovati kore: Kora, fil, šlag, kora, fil, šlag, kora, fil, šlag.