

## *Vašarska torta*



## **Sastojci**

### **Bele kore:**

- (mera za jednu koru, peku se 2 kore, a secenjem se dobiju 3)
- 8 belanaca
- 8 kašika šecera kristala
- 80 g suvih urmi
- 100 g oraha prepecenih (seckanih)
- 4 kašike brašna
- 1/2 praška za pecivo

### **Crne kore:**

- (mera za jednu koru, peku se 2 kore)
- 3 jajeta
- 3 kašike šecera kristala
- 1 šaka oraha prepecenih (seckanih)
- 3 kašike brašna
- 2 kašike kakaoa
- 2 kašike ulja
- 4 kašike mleka
- 1/2 praška za pecivo

### **Fil:**

- 16 žumanaca
- 16 kašika šecera kristala
- 1 vanilin šecera
- 120 g pudinga od vanile
- 1 l mleka

- 8 kašika šecera kristala
- 375 g maslaca

### **Ukrašavanje:**

- 300 g šlaga
- oko 2 dl vode obicne

## **Priprema**

Orahe malo prepeci u rerni ili mikrotalasnoj pecnici, pa kada se ohlade, naseckati ih.

Suve urme ocistiti od koštica, sitno ih iseckati i posuti sa 2 kašike brašna i izmešati.

Od jednog pakovanja od 200 g, kada se izvade koštice, dobije se netto 150 g, pa se ta kolicina podeli na dva dela. Pecenje belih kora: Umutiti cvrst sneg od 8 belanaca, dodavati kašiku po kašiku šecera, pa iskljuciti mikser i dodati pobrašnjene urme, seckane orahe, brašno i prašak za pecivo, pa laganim pokretima varjacom sve izjednaciti. Izruciti u podmazan i brašnom posut pleh, velicine 35 x 35 cm i peci na 120 C oko 10-12 minuta.

Ispeci ovakve dve kore i od svake odseci po jednu trecinu, širine 11-12 cm.

Tako sam dobila dve cele kore, velicine 35 x 24 cm i trecu koru od dve trake 35 x 11 cm, koje sam spojila jednu do druge, kao srednju koru.

Ako vam je zgodnije, pecite tri kore u plehu velicine 35 x 25 cm, od po 5 belanaca, 5 kašika šecera, 50 g urmi, 70 g oraha, 2-3 kašike brašna i 1/2 kesice praška za pecivo.

Ovakav nacin pecenja kora, primenjujem da bih brže i bez „praznog hoda rerne" ispekla kore, pošto imam dva pleha velicine 35 x 35 i pleh od 35 x 25 cm, pa ih naizmenicno stavljam u rernu i mutim koru za korom – belu, crnu, belu i još jednu crnu.

Tako mi rerna ne radi „na prazno" i pre završim pecenje kora.

Pecenje crnih kora: Umutiti sneg od 3 belanca, dodavati kašiku po kašiku šecera, dodati jedno po jedno žumance, pa iskljuciti mikser i dodati kakao, seckane orahe, ulje, mleko, brašno i prašak za pecivo, pa laganim pokretima varjacom sve izjednaciti.

Izruciti u podmazan i brašnom posut pleh, velicine 35 x 25 cm i peci na 150 C oko 10-12 minuta, da se kora pocne odvajati od zidova pleha.

U posudi sa duplim dnom umutiti varjacom jaja, cecer i vanilin šecer. Skuvati fil na pari oko 10-15 minuta, na umerenoj temperaturi. Ostaviti da se ohladi, uz povremeno mešanje.

U 2 dl mleka varjacom razmutiti prašak za puding. Ostatak mleka i šecera staviti da provri, isključiti plotnu i u tankom mlazu, uz mešanje, izruciti razmucen puding, mešati varjacom, dok se ne zgusne i skuva.

Ostaviti da se ohladi i povremeno promešati, da se ne uhvati korica.

Penasto umutiti maslac i u njega dodavati ohladjene filove od žumanaca i pudinga, da se sve sjedini.

Filovati tortu sledecim redom: Bela kora, fil, crna kora, fil, bela kora (iz dva dela ili cela, ako se peku tri kore), fil, crna kora, fil, bela kora.

Celu tortu, odozgo i okolo, premazati filom.

Za ukrašavanje torte odozgo i okolo umutiti cvrst šlag sa obicnom vodom.

Pripremiti dan ranije i ostaviti tortu da odstoji. Seci na šnite.

Recept je poslala Dragica Lovcevic, Šabac.