

Lubenica torta (3)



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za koru:

- 7jaja
- 7 **kašika**šecera
- 6 **kašika**brašna
- 1/2 **kesice**praška za pecivo

Za fil:

- 7.5 **dl**mleka
- 8 **kašika**šecera
- 8 **kašika**oštrog brašna
- 2 vanil šecera
- 1 margarin
- 5 **kašika**šecera u prahu
- 200 **g**seckanih žele bombona
- 200 **g**suvog groža
- **po želji**ekstrat maline
- 200 **g**mlevenih oraha
- 2 **štangler**endane cokolade

Dekoracija:

- 200 g cokolade
- 4 kašikeulja
- po zeljisarene mrvica

Priprema

Kora: Umutiti jaja sa šećerom, dodati brašno i prašak za pecivo i peci u plehu 35x43 cm na 200 stepeni 20 minuta. Ohladiti i staviti u okruglu posudu.

Fil: U mleku sa šećerom skuvati brašno, ohladiti, umutiti sa margarinom, šećerom u prahu i vanil šećerom, smesu podeliti na 3 dela. U prvi deo staviti žele bombone i sipati preko testa. U drugi deo dodati suvo grože i malo ekstrata i premazati preko drugog fila. U treći deo staviti mlevene orahe i rendanu cokoladu i staviti preko drugog fila. Visak testa okolo preklopiti preko trećeg fila, pritisnuti i ostaviti da prenoci. Sutradan izvaditi na tacnu i ukasiti rastopljenom cokoladom sa uljem i šarenim mrvicama.

Savet