Karamel torta



Sastojci

Za patišpanja:

- 6 jaja
- 6 kašika brašna
- 8 kašika šecera
- 2 kašike kakaoa
- 1 prasak za pecivo
- 2 kašike ulja

Za fil:

- 2 pudinga od vanile
- 800 ml mleka
- 100 g cokolade mlecne
- 200 g šecera

Za preliv:

- 50 g šecera
- 200 ml mleka da provri

Priprema

Umutiti jaja (posebno belanca i žumanca), dodati šecer, brašno, prašak za pecivo, kakao i ulje. Od ove smese ispeci patišpanj 25 minuta na temperaturi od 180 C. Pleh namazati uljem i posuti brašnom.

Kada se patišpanj ohladi, preseci ga koncem ili nožem na pola.

Šecer propržiti, pa uliti mleko (karamel).

Skuvati puding i u tako vruc puding dodati cokoladu. Ohladiti fil.

Koru preliti karamel prelivom, staviti fil, zatim drugu koru takodje preliti, premazati ostatkom fila, narendati cokoladu na tortu.