Vojina torta



Sastojci

Potrebno je:

- 15 jaja
- 30 kašika šecera
- 400 g oraha
- 8 kašika brašna
- 300 g cokolade
- 2 pudinga od vanile
- 1,5 margarin
- šlag

Priprema

Kore: 5 belanaca, 5 kašika šecera, 5 kašika oraha, 1 kašika brašna. Peku se 3 takve kore. Belanca i šecer ulupati u cvrst sneg, dodati im orahe i brašno. Kore se peku na 180 C.

Tepsija je premazana margarinom, obložena pek papirom i posuta brašnom. Ohladjene kore preliti sa istopljenom cokoladom, /3x100/

Fil: 1 l mleka, 15 žumanaca, 15 kašika šecera, 2 pudinga od vanile, 5 kašika brašna, 1,5 margarin, 3 kesice šlaga sa potrebnim mlekom ili slatke pavlake. Žumanca, šecer, puding, brašno izmešati sa malo mleka i ukuvati u preostalo mleko. Fil ohladiti i sjediniti sa margarinom. Celu kolicinu fila, podeliti na 3 dela.

I fil: dodati 100 g cokolade

II fil: dodati 200 g oraha ili lešnika

III fil: vanila, ostaje žut.

Šlag ulupati sa mlekom

Postupak filovanja kora: Kora sa cokoladom, fil sa cokoladom, šlag, kora sa cokladom, fil sa orasima, šlag, kora sa cokoladom, fil vanila-žuti

Glazura: šlag.

Vreme pripreme 120 minuta. Prijatno!