

# **7 Days Torta**



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

## **Sastojci**

### **Za koru:**

- **6**jaja
- **6** kašikašecera
- **5** kašikabrašna
- **1** kašikakakaoa
- **1**prašak za pecivo

### **Fil I:**

- **500** gmlevenog keksa
- **2-3** dlugustog soka od breskve

### **Fil II:**

- **1** lmleka
- **3** kesicevanilin pudinga
- **5-6** kašikašecera
- **1**vanilin šecer
- **250** gmargarina
- **200** gšecera u prahu
- **100** gcokolade za kuvanje

### **Plus:**

- **400 g** 7 days mini kroasana
- **200** geurokrema
- **4** kesicešлага

## Priprema

Umutimo belanca u cvrst sneg. U posebnoj posudi umutimo žumanca sa šecerom, pa dodamo brašno, kakao i prašak za pecivo i na kraju dodamo i sneg od belanca. U zagrejanoj rerni peci dok ne porumeni.

7 dl mleka stavimo da se kuva, a ostatak pomešamo sa praškom za puding, šecerom i vanilin šecerom, pa kad mleko provri dodamo ostatak mleka i kuvamo dok se ne zgusne. Ostavimo da se ohladi. Kada se puding ohladio, 1 margarin izmiksamo sa šecerom u prahu i dodamo pudingu i zajedno miksamo dok ne dobijemo glatku masu. Fil podelimo na dva dela, u jedan dodamo otopljenu cokoladu, a drugi deo ostaje žut. Mleveni keks pomešamo sa sokom od breskve, ali polako dodavajuci i sve vreme mešajuci varjacom dok se ne dobije kremasta masa.

Finalni postupak: na koru nanesemo fil sa mlevenim keksom, pa cokoladni fil, na njega poreamo kiflice, preko njih žuti fil, preko njega namažemo eurokrem i na kraju umutimo šlag i dekorisemo po želji.

Torta je malo skupljia, ali je izdašna. Idealna za roendane i slavlja kada imate više gostiju.

## Savet