

Vineta torta



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za 3 kore:

- 9jaja
- 9 kašikašecera
- 9 kašikabrašna
- 3 kesicepraška za pecivo

Za fil:

- 1 mleka
- 3pudinga od slatke pavlake
- 250 gmargarina
- 200 gcokolade
- 10 kašikašecera
- 4 kesicešlaga
- 300 gjafa keksa

Priprema

Umutiti 3 belanca pa ne prestajući sa mešanjem dodati 3 kašike šecera, 3 žumanceta i 3 kašike brašna pomešane sa 1 praškom za pecivo. Smesu sipati u tepsiju obloženu papirom za pečenje i peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni dok kora ne porumeni. Na isti način ispeci još 2 kore.

Fil: U 1 litar mleka skuvati 3 pudinga od slatke pavlake sa 10 kašika šecera i ostaviti ga da se ohladi. U ohlaen puding dodati umucen margarin i sjediniti.

Filovanje: kora - rastopljena cokolada - fil - jafa - kora - rastopljena cokolada - fil -jafa - kora - rastopljena cokolada - šlag. Prvo kore natopiti gaziranim sokom, a zatim odozgo preliterati rastopljenom cokoladom. Celu tortu dekorisati po želji.

Savet