

Dvorac torta



težina: **tesko**

za: **60** osoba

vreme pripreme: **2** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**šecera
- **2 l**mleka
- **500 g**šlaga
- **1 kg**banana
- **1 kes**akamenih bombona
- **1 pakovan**jenapolitanka
- **1 kes**anjamb njamb napolitanke
- **1 kes**aukrasnih bombonica
- **5 kes**ica crvene boje za torte i kolace
- **5**korneta
- **1 kes**akokosa
- **2 kes**eželene boje
- **5 kes**icapraška za pecivo
- **5**pudinga od vanile
- **400 g**plazme
- **1**margarin
- **200 g**cokolade za mešanje
- **1 l**soka od narandže

Priprema

Od dvadeset jaja ispeci cetri kore po pet jaja. U vanglici odvojiti belanca od žumanca umutiti belanca u cvrst sneg. Dodati 5 kašika šecera i žumanca mutiti dok se šecer ne otopi. Dodati 5 kašika brašna. I 1 kesici praška za pecivo. Sve to lagano promešati da brašno ne ostane. Sipati u cetvrtasti peleh koji je prethodno namazan uljem i posut brašnom. Sve to staviti u pleh i ispeci koru. Tako napraviti još 3 kore od ostalih jaja.

Fil: mleko staviti u šerpu dodati pola kilograma šecera. Razmutiti puding od vanile sa malo mleka. Kada provri dodati puding i skuvati ga. Dok je vruć puding staviti cokoladu i skloniti da se ohladi. U ohlaen puding dodati margarin i 400 g mlevene plazme. Sve to dobro promešati. Uzeti veci poslužavnik staviti jednu koru poprskati sa sokom od narandže naneti fil, banane iseci na kolutove i staviti na fil, staviti drugu koru naneti fil i opet naneti na fil banane, staviti trecu koru i fil. etvrta što je ostala iseci je na cetiri dela staviti na sredinu tri kore i filovati to je kula u sredini umutiti pola kilograma šlaga sa hladnom vodom, ubaciti tri kesice crvene boje i umutiti dobro. Namazati tortu.

Dekorisanje: uzeti 200 g šecera staviti u jedan tanjir obojiti šecer sa dve kesice crvene boje namazati kornete šlagom sa sviju strana šlagom i uviti u šecer stavljati cetiri korneta na coskove torte i u sredinu jedan. Obojiti kokos okolo sipati na poslužavnik da bude trava napraviti put od kamenih bombona napraviti prozore i vrata od napolitanke.

Savet

Torta je jeste malo komplikovana ali je velika i lepa za rodjendane dece.