

Torta hiljadu filova



težina: **srednje**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Kora I:

- **5**jaja
- **5** kašikašecera
- **5** kašikabrašna
- 1prašak za pecivo
- **3** kašikemlevenih oraha
- **1** kašikamlake vode
- **1** kašikaulja

Kora II:

- **5**jaja
- **5** kašikašecera
- **5** kašikabrašna
- **2** kašikemlevenih oraha
- **1** kašikakaka
- **1** kašikamlake vode
- **1** kašikaulja
- 1prašak za pecivo

Fil.

- **1** l mleka
- **3**pudinga od vanile
- **1**puding od karamele

- **250 g**margarina
- **250 g**napolitanki sa ukusom mleka
- **100 g**glešnik napolitanki
- **100 g**cokoladnih napolitanki
- **100 g**cokolade
- **10** kašikašecera

Natapanje:

- **2 dl**gaziranog soka egzotik

Dekoracija:

- **300 ml**slatke pavlake

Priprema

Prva kora: žumanca i šefer umutiti, dodati sve sastojke i predhodno umucena belanca, sjediniti i peci na 200 stepeni. Druga kora: žumanca i šefer umutiti, dodati ostale sastojke i penasto umucena belanca, sjediniti i peci na 200 stepeni. Pecene i ohlaene kore nožem zaseći vodoravno po sredini, pa ih pomocu kanapa iseci da se dobiju dve korice. Fil: mleko skuvati sa šeferom pa umesati spojeni puding od vanile i karamele i skuvati gust krem. Ohladiti i spojiti sa umucenim margarinom. Podeliti fil na pola i u jednu polovinu staviti mlevene napolitanke sa ukusom mleka, a u drugi mlevene cokoladne i lesnik napolitanke i 50 g rendane cokolade. Na svetlu koru staviti tamni fil i malo rendane cokolade - tamna kora, svetli fil, rendana cokolada i sve dok se ne utroši sav fil. Premazati celu tortu sa umucenom slatkom pavlakom.

Savet