

Torta hiljadu filova



težina: **srednje**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Kora I:

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

Kora II:

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

Fil.

- 1 Imleka
- 3pudinga od vanile
- 1puding od karamele

- 250 gmargarina
- 250 g napolitanki sa ukusom mleka
- 100 g lešnik napolitanki
- 100 g cokoladnih napolitanki
- 100 g cokolade
- 10 kašika šecera

Natapanje:

- 2 dl gaziranog soka egzotik

Dekoracija:

- 300 ml slatke pavlake

Priprema

Prva kora: žumanca i šećer umutiti, dodati sve sastojke i predhodno umućena belanca, sjediniti i peći na 200 stepeni. Druga kora: žumanca i šećer umutiti, dodati ostale sastojke i penasto umućena belanca, sjediniti i peći na 200 stepeni. Pecene i ohlađene kore nožem zaseci vodoravno po sredini, pa ih pomoću kanapa iseci da se dobiju dve korice. Fil: mleko skuvati sa šećerom pa umesati spojeni puding od vanile i karamele i skuvati gust krem. Ohladiti i spojiti sa umućenim margarinom. Podeliti fil na pola i u jednu polovinu staviti mlevene napolitanke sa ukusom mleka, a u drugi mlevene cokoladne i lešnik 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 umućenom slatkom pavlakom.

Savet