

arobnica torta



težina: **srednje**

za: **35** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- Za koru:
 - **4**žumanceta
 - **250** gprah šecera
 - **1** pakovanjemargarina
 - **600** gmlevene plazme
 - **400** mlsoka od narandže
- Za fil:
 - **2** lmleka
 - **24** supenih kašikašecera
 - **16** kašikagustina
 - **3** supene kašikebrašna
 - **2** kesicepudinga od vanile
 - **1,5**margarin
 - **250** gprah šecera
 - **3** kutijejafe
 - **3** kutijepiškota
 - **200** mlmleka
 - **2** kesicešlag krema

Priprema

Margarin umutiti sa prah šecerom i žumancima.

Mlevenu plazmu prelitи sokom.

Smesu iz prve i druge faze dobro sjediniti.

Formirati koru od prethodnih smesa.

Od šecera, gustina, brašna i pudinga napraviti kašu i skuvati je u mleku. Kada se ohladi dodati 1,5 margarin umucen prethodno sa prah šecerom. Fil sipati preko kore.

Jafu potopiti u mlako mleko i naredjati preko fila.

Odozgo ide opet fil, zatim piškote umakane u mlako mleko, pa još jedan sloj fila.

Umutiti šlag krem i premazati tortu. Ostaviti da se ohladi. Zatim poslužiti. Prijatno.

Savet

Torta je malo skuplja, ali je jako izdašna posebno za velika slavlja, roendane ili slave.