

arobnica torta



težina: **srednje**

za: **35** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- Za koru:
- 4 žumanceta
- **250 g** prah šecera
- **1 pakovanje** margarina
- **600 g** mlevene plazme
- **400 ml** soka od narandže
- Za fil:
- 2 l mleka
- **24 supenih kašika** šecera
- **16 kašika** gustina
- **3 supene kašike** brašna
- **2 kesice** pudinga od vanile
- **1,5** margarin
- **250 g** prah šecera
- **3 kutije** jafe
- **3 kutije** piškota
- **200 ml** mleka
- **2 kesice** šlag krema

Priprema

Margarin umutiti sa prah šecerom i žumancima.

Mlevenu plazmu preliti 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.