

Medena torta



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kore:

- 1 jaje
- 150 g šecera
- 1 kašičica sode bikarbone
- 50 g margarina
- 2 kašike mlijeka
- 3 kašike meda
- oko 400 g brašna
- 1 kašikakakaa

Fil:

- 5 dl mlijeka
- 3 pune kašike gustina
- 2 kašike šecera
- 1 vanilin šecer
- 1 kašikameda
- 200 g margarina
- 2 kašike prah šecera

Glazura:

- 100 g čokolade za kuvanje
- 3 kašike ulja

Za dekoraciju:

- 200 ml slatke pavlake
- po želji cvjetici, pčelice

Priprema

Umutiti jaje, šećer, margarin, pa dodati mlijeko, med, kakao i sodu bikarbonu. Sve dobro umutiti, pa sipati u šerpu. Staviti na vatru, pa na laganoj vatri miješati svo vrijeme, dok se soda ne zapjeni.

Skloniti sa vatre, pa dodati brašno. Zamijesiti tijesto pa podijeliti na 4 jednaka dijela.

Odmah, dok je tijesto još toplo, na pobrašnjenoj podlozi razvuci kore (krajeve osjecite i ostavite, oni ce vam trebati za jedan dio fila).

Kore pecite na obrnutoj strani pleha 5-6 minuta na 180 C. ?im je kora pecena nožem lagano pro?ite ispod, kako bi se kora odvojila od pleha. Od onih krajeva koje ste osjekli razvucite jednu manju koru, pa i nju ispecite na isti nacin kao i ostale. U šerpu sipajte mlijeko, vanilin šećer i šećer, pa stavite da prokuha. Gustin umutite, pa spremite kao puding, mješajući svo vrijeme dok se krema ne zgusne.

Kuhanu kremu sklonite sa vatre, pa dodajte med i ostavite da se prohladi. Zatim dodajte margarin sa prah šećerom, pa dobro izmiksajte. Odvojite 1/3 kreme, pa u nju dodajte onu najmanju pecenu koru, koju ste predhodno samljeli. Tako cete dobiti 2/3 svijetle kreme i 1/3 tamne kreme. Na prvu koru nanosite polovinu svijetle kreme, pa poklopite drugom korom.

Na drugu koru nanosite tamnu kremu. Poklopite trecom korom.

Trecu koru premažite ostatkom bijele kreme, pa poklopite cetvrtom korom.

?etvrtu koru prelijte glazurom od cokolade (na pari otopiti cokoladu i ulje, malo prohladiti).

Umutite slatku pavlaku, pa dekorišite tortu.

Ostavite bar sat-dva, da kore odmeknu, a glazura se stegne, pa režite tortu na parcad.

Savet