

## ***Praznicna torta (2)***



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- Za koru:
- **6** belanaca
- **6 kašika** šecera
- **6 kašika** brašna
- **1 kesica** prašak za pecivo
- Za prelivanje kore:
- **5 kašika** šecera
- **200 ml** mleka
- Za prvi krem:
- **3** žumanca
- **6 kašika** šecera
- **2 kašike** brašna
- **500 ml** mleka
- **125 g** margarina
- **1 kesica** pudinga od vanile
- Za drugi krem:
- **3** žumanca
- **6 kašika** šecera
- **2 kašike** brašna
- **500 ml** mleka
- **125 g** margarina
- **1 kesica** pudinga od čokolade
- Za ukrašavanje
- **2** kesice šlag krema

## **Priprema**

Odvojiti žumanca od belanca.

U odvojena belanca dodati šećer, brašno, prašak za pecivo.

Sjediniti prethodnu smesu, sipati u pleh obložen papirom za pečenje. Peci u unapred zagrejanoj rerni na 200 C 20 minuta.

Mleko i šećer staviti da provri za prelivanje kore.

Ispecenu koru ostaviti da se ohlad, zatim je preliti mlekom i šećerom.

Žumanca, šećer i brašno sjediniti mikserom. Zatim dodati mleko i puding od čokolade, puding skuvati klasično. Sve sjediniti mikserom. Ostaviti da se ohladi.

Na isti način i od istih sastojaka, sem što umesto pudinga od čokolade staviti puding od vanile napraviti žuti krem. Takođe ostaviti da se ohladi.

Ohlaženom pudingu od čokolade dodati margarin, sjediniti mikserom.

Ohlaženom pudingu od vanile dodati margarin, sjediniti mikserom.

Preko kore namazati prvo čokoladni krem.

Zatim žuti krem.

Ukrasiti šlagom. Prijatno.

## **Savet**

Najtoplije preporučujem.