

Panda torta



težina: **srednje**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Ispici 4 kore od po:

- 4 jajeta
- 4 kašikašecera
- 8 kašikaoraha
- 1,5 kašikukakao

I fil:

- 1 mleko
- 2 pudinga od vanile
- 5 kašikabrašna
- 10 kašikašecera
- 1 margarin
- 125 gšecera u prahu

II fil:

- 16 žumanca
- 3-4 kašikašecera
- 200 g cokolada za kuvanje
- 1 margarin
- 125 gšecera u prahu

Priprema

Za koru: Umutiti belanca sa šećerom, kada se umuti dodati orahe i kakao. Peci na prevrnutom plehu na 150 C.

I fil: Skuvati običnu kašicu od mleka sa pudingom, brašnom i šećerom predhodno sjedinjenim i sipati u vrelo mleko. Kada se to skuva skloniti sa vatre i u ohlaenu smesu dodati preraen margarin sa šećerom u prahu.

II fil: Skuvati žumanca na pari (predhodno ih umutiti sa 3-4 kašike šecera) zatim dodati otoplenu menaz cokoladu, a kada se ohladi sjediniti sa preraenim margarinom i šećerom.

Savet

Redosled: kora - žuti fil - braon fil i sve tako do kraja... Neete se pokajati, torta je fenomenalna... Prijatno