

„Metar“ torta



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- 4jaja
- 250 gšecera kristala
- 250 gbrašna
- 1/2 kesice praška za pecivo
- 1 šoljica (0,7 dl)vode
- 1 šolja (2 dl)ulja
- 2 kašikekakaa

Fil:

- 7 dlmleka
- 2 kesice (po 40 g)pudinga od vanile
- 200 g + 3 kašikešecera kristala
- 2 kašikebrašna
- 250 gmargarina

Glazura (preliv):

- 100 gcokolade
- 100 gmargarina
- 3 kašikešecera u prahu
- 1jaje

Priprema

Puding, 3 kašike šećera i brašno izmešati u činijici. Od 7 dl mleka odliti oko 1,5 dl i sa tom količinom razmutiti suve namirnice, dolivajući mleko po malo, da brašno ne ostane u grudvicama.

Ostatak mleka i 200 g šećera staviti u posudu sa duplim dnom da provri, pa isključiti i skinuti sa plotne i u tankom mlazu mešajući, uliti rastvorenu masu pudinga i brašna. Vratiti na isključenu toplu plotnu i mešati nekoliko minuta, da se masa skuva i zgusne. Prekriti folijom i ostaviti da se hladi.

Umutiti penasto margarin i sastaviti sa ohlaženim filom.

Umutiti masu od jaja, šećera, brašna, praška za pecivo, vode i ulja.

Podeliti je na 2 dela, pa u jedan dodati kakao.

Peci oba rolata u uskom kalupu (kao za "srneca le?a"), prethodno podmazanom uljem i posutom brašnom.

Kada se pecena testa ohlade, iseci ih na šnite - kriške, kao hleb.

Filovati naizmenično žute i crne šnite, stavljajući ih na dve uže tacne ili na jednu veliku, jer se dobiju dva duga rolata.

Novodobijene rolate premazati filom i odozgo i okolo.

Rastopiti čokoladu, margarin i šećer u prahu, skinuti sa plotne i dodati jedno jaje, varjačom izjednčiti sa masom i vratiti na toplu plotnu, pa još kratko dokuvati da se dobije željena gustina preliva.

Topao preliv premazati preko rolata sa svih strana i po želji posuti mlevenim kikirikijem, orasima, kokosom...

Ostaviti u frižider, najbolje da prenoci, pa sutradan seci šnite ukoso, da bi u jednoj šniti bile vidljive i žute i crne šnite.

Savet