

## ***Tocak torta***



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **90** min

## **Sastojci**

### **Kora:**

- **2 šolje** brašna
- **3 kašikadžema** od kajsije
- **1 kašicica** sode bikarbone
- **3 kašike** ulja
- **1 šolja** šećera
- **1 šolja (za belu kafu)** mleka
- **1/2** praška za pecivo

### **Fil:**

- **1 l** mleka
- **3** pudinga od vanile
- **1 šolja** šećera
- **250 g** margarina
- **1 kesica** burbon vanillin šećera

## **Priprema**

Kora: U posudu staviti džem, mleko, ulje i šećer i mešati dok se sastojci ne sjedine. Sodu bikarbonu dodati u brašno promešati i dodati u posudu s predhodno izmucenom smesom. Ispeci u četvrtastom plehu( 40x35 cm), 20

minuta na 200 C. Ohla?enu koru iseci na 4 jednaka dela. Ukoliko je manji pleh pa kora bude deblja, svaki deo prerezati još jednom po dužini.

Fil: Skuvati 800 ml mleka (od ukupno 1l) i dodati šecer. U preostali deo mleka pomešati pudinge od vanile, skuvati ga kao puding, pa ohladiti. U ohla?en fil dodati predhodno umucen margarin i prah šecer.

Slaganje: Uzeti trakicu biskvita i premazati filom. Srolati kao rolat i staviti na sredinu tacne. Sve preostale trakice mazati filom i lepitu uz rolat i tako dobijate izgled tocka. Ostatak fila namazati samo po površini torte, zatim je celu premazati šlagom. Staviti u frižider da se stegne.

## **Savet**

Zanimljiva je zbog obrnutog na?ina slaganja, a super je jednostavna za pravljenje. Po meni ovaj recept je pravo iznena?enje, prvo zbog toga kako torta izgleda na tacni, jer su kore složene neuobi?ajeno tj. vertikalno, a drugo je puno?a ukusa ove torte.