

# **Housewife Cake**



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **50** min

## **Sastojci**

### **Biskvit:**

- **4**bjelanaca
- **8** kašikašecera
- **5** kašikamljevenih oraha
- **2** kašikebrašna
- **1/2**praška za pecivo

### **Fil 1:**

- **4**žumanca
- **100** gšecera
- **200** gmargarina
- **40** gcokolade za kuhanje
- **250** gmljevene plazme (ili nekog drugog keksa)
- **oko 150** mlsoka od pomorandže

### **Fil 2:**

- **350** mlslatke pavlake
- **200** gositno sjeckanog keksa
- **5** ginstant želatine fix

### **Krema:**

- **200 ml** mlijeka
- **60 g** cokolade za kuhanje
- **125 g** šlag pjene/prah

## I još:

- za dekoraciju šlag pjena, krema
- ili slatka pavlaka

## Priprema

Biskvit: Umutiti bjelanca i šefer u cvrst snijeg. Dodati mljevene orahe, brašno i prašak za pecivo, pa sipati u kalup (obložen papirom za pecenje). Peci na 180 C. Pecen biskvit ostaviti da se ohladi, pa odstraniti papir za pecenje.

Fil 1: Na pari umutiti žumanca i šefer, pa dodati cokoladu. Kad se cokolada otopi, maknuti i dodati margarin. Dobro izmiksati, pa ostaviti da se prohladi. Sjediniti mljeveni keks i sok od narance, pa dodati u fil sa žumancima. Sve dobro sjediniti. Sipati preko hladnog biskvita.

Fil 2: Vrhne umutiti u cvrst šlag, pa dodati želatinu fix. Izmiksati. Dodati sitno sjeckan keks "Domacica", pa promiješati.

Sipati preko fila 1, pa ostaviti u frižider, da se stegne (dva- tri sata). Zatim maknuti ivicu kalupa.

Kuhati mlijeko i cokoladu 3-4 minute. Ohladiti, pa dodati prah šlag pjene. Dobro izmiksati, pa cijelu tortu premazati kremom. Umutiti i vrhnje za šlag ili šlag pjenu/ kremu, pa cijelu tortu dekorisati. Kad se krema ohladi i stegne, rezati tortu na parcad!

## Savet

Sretnu i uspješnu Novu 2014. godinu ekipi "Recepti", svim mojim prijateljicama i prijateljima (marljivim kuharicama i kuharima), kao i svima onima, koji svakodnevno uživaju u delicijama, objavljenim na Receptima, od srca želim!