

## ***Poljski venac***



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **70** min

## **Sastojci**

### **Za kore x2:**

- 7jaja
- 7 **kašika**šecera
- 2 **štangle** **rendane**cokolade
- 5 **kašika**brašna
- 1/2 **kesice**prašak za pecivo

### **I fil:**

- 1 **l**mleka
- 10 **kašika**gustina
- 200 **g**margarin
- 200 **g**šecer u prahu
- 200 **g**coko jaffa

### **II fil:**

- 1 **l**mleka
- 5žumanaca
- 8 **kašika**gustina
- 200 **g**margarin
- 200 **g**šecer u prahu
- 200 **g**žele bombone
- 200 **g**krem bananice

### **III fil:**

- 250 g mlevenih oraha
- 4 kašikavrelog mleka
- 3 štabgle rendanecokolade

### **Dekoracija:**

- 300 g krem šlag
- 300 ml mleka
- 200 g cokolade
- 4 kašikaulja
- srebrni sjaj za torte

## **Priprema**

Umutiti jaja sa šećerom penasto, dok ne pobele. Dodati rendanu cokoladu, a zatim brašno pomešanim sa praškom za pecivo. Promešati varjačom da nema grudvica. Smesu izliti u pleh koga ste obložili papirom za pečenje. Peci na 200 C oko 10 minuta. Ohladiti. Napraviti još jednu identičnu koru. Hladne kore natopiti sokom od narandže.

Za prvi fil je potrebno da gustin razmutite sa malo mleka i zakuvajte u mleku kao puding. Ohladiti uz povremeno mešanje. Margarin umutite penasto, zatim dodajte šećer u prahu i nastavite mucenje. Dodajte hladan fil i sve izmiksajte da se napravi glatka krema. Dodajte iseckanu coku jaffu. Za drugi fil je potrebno da žumanca i šećer umutite mikserom, dodajte gustin i malo mleka i zakuvajte u preostalo mleko kao puding. Ohladite uz povremeno mešanje. Margarin umutite penasto, dodajte hladan fil i izmiksajte. Napravite glatku kremu bez grudvica. Dodajte iseckane žele bombone i krem bananice.

Za treći fil je potrebno da mlevene orahe zaparite sa vrelim mlekom. Dodajte rendanu cokoladu.

Finalni postupak: kora, I fil, kora II fil, III fil i dekorisati umućenim šlagom i otopljenom cokoladom. Posuti srebrnim sjajem za torte. Dobro rashladiti. Uživati u divnom ukusu. Prijatno!

## **Savet**