

Mašina torta



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Prva kora:

- **3**jajeta
- **3** kašikefruktoze
- **3** kašikebrašna
- **1** puna kašikakaka
- **1** kesicapraška za pecivo
- **3** kašikemleka
- **1** kašikaulja

Za drugu koru:

- **3** jajeta
- **3** kašikefruktoze
- **4** kašikebrasna
- **1** kesicapraška za pecivo
- **3** kašikemleka
- **1** kašikaulja

Za fil:

- **1 l** mleka
- **3** kesicepudinga od vanile
- **250** gmargarina
- **6** kašikefruktoze
- **200**cokolade

- **150 g**pecenog neslanog kikirika
- **300 g**šlag kreme
- **3 kašike**frutoze
- **1 kesica**kapucina

Priprema

Prvo pripremimo fil kako bi se ohladio dok se pripreme kore. Odvojimo malo mleka za razbijanje pudinga, a ostatak stavimo da se zagreva sa 6 kašika fruktoze. Kada mleko pocne da kljuca ulijemo razbijeni puding i neprekidno mešamo dok se ne zgusti. Puding odmah podelimo na dva dela i u jedan dodamo 100 g cokoladu, mešamo da se otopi i ostavimo da se potpuno ohlade.

Dok se filovi hlađe pravimo kore. Umutimo jaja sa fruktozom, dodamo brašno, prškom za pecivo, kako za prvu kuru, mleko i ulje. Sve izmešamo na kratko i sipamo u pleh ili tepsiju obloženu papirom za pecenje. Za drugu kuru ponovimo postupak samo bez kakao praha. Pecemo na 200C da kore dobiju lepu boju. Proveriti cackalicom da li su pecene.

Dovršiti filove. Ohlaene umutiti mikserom. Posebno umutiti margarin sa 3 kašike fruktoze i dodati filovima po pola, pa sjediniti mikserom. U deo sa cokoladom dodati usitnjini kikiriki (ja ga nisam previše sitnila, da ne bude kao mleveni, jer volim kada se osete komadici kikirika, bude mi i ukusnije), a u drugi, beli deo dodati 100 g narendane cokolade. Šlag kremu umutiti posebno sa vodom pa dodati filovima po 3 kašike. Ostatak ostaviti u frižider, kasnije za filovnje torte.

Filovanje: tamna kora, beli fil sa rendanom cokoladom, svetla kora, cokoladni fil sa kikirikijem, i na kraju celu tortu ukrstiti šlagom... Kore natapati skuvanim kapucinom.

Savet

Torta pravljena za prvi rojdan maloj Maši pa po njoj dobila i naziv :) zbog prilične ukrašena je ovim malim anelom i cvetiima i srcima, a da bude još i boljeg ukusa upotrebljena je naravno najbolja Menaž okolada... Svima se dopala i izgledom i ukusom :) Još puno slatkih godinica, želja i ostvarenje snova maloj Maši :) <3