

Karamelina torta



težina: **tesko**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **240** min

Sastojci

Za koru:

- 20 belanaca
- 800 gšecera
- 2 kašikesirceta

Za fil I:

- 2 lmlaka
- 20žumanaca
- 350 gkaramel bombona
- 7 kesicapudinga sa ukusom karamele
- 300 gšecera
- 250 gmargarina
- 400 mlslatke pavlake

Za fil II:

- 400 gcokolade
- 600 mlslatke pavlake

Priprema

U dubljoj posudi ulupati 10 belanca, pa na pola mucenja postepeno dodavati 400 g šecera i na kraju 1 kašiku sirceta, sve dok se ne umuti cvrst šam.

Smesu sipati u cetvrtast pleh obložen pek-papirom i peci u zagrejanj rerni na 150 stepeni oko 15 minuta, pa potom na 100 stepeni još 80 minuta. Na isti nacin od preostalog materijala ispeci još jednu koru.

Karamele otopiti na umerenoj temperaturi u 400 ml mleka. Kada se otope, preliti sa 1 l mleka i mešati dok se karamele ne ukuvaju u mleko.

Žumanca penasto umutiti sa šecerom i ostaviti sa strane. U preostalo mleko razmutiti puding i pomešati sa umucenim žumancima, pa sve ukuvati u karamel smesu.

Mešati dok se ne zgusne, a zatim skinuti sa vatre i ostaviti da se ohladi.

Margarin penasto umutiti i sastaviti ga sa ohlaenim kremom.

Umutiti slatku pavlaku i sjediniti je sa predhodnom smesom.

Otopiti cokoladu sa pavlakom na laganoj vatri. Ostaviti da se dobro ohladi, pa potom izmiksati.

Tortu filovati na sledeci nacin: kora, fil I, fil II,kora, fil I,fil II. Tortu premazati filom II i ukrasiti po želji.

Savet

Torta je pravo savršenstvo ukusa.