

Brza torta (4)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Biskvit:

- **1 pakovanj** gotove kore za tortu

Za fil_

- **4** žumance
- **10 kašika** šećera
- **9 kašika** punih brašna
- **3 kesice** vanil šećera
- **200 g** putera
- **1** pomorandže - kora
- **750 ml** mleka

Glazura:

- **150 g** čokolade
- **3 kašike** ulja

Priprema

Umutiti penasto žumanca sa šećerom i vanilom, dodati brašno razreeno sa 100 ml mleka. Ostatak mleka staviti da provri, onda skloniti sa vatre i brzo mešajući dodati žumanca u koja ste izrendali pola kore od pomorandže i stalno brzo mešati dok se masa ne zgusne. (ja sam u dva navrata skidala sa šporeta i mikserom dobro mutila pa vratila opet na šporet tako da krem nije imao ni jednu mrvicu) Dodati puter i dobro sve izmiksati.. Još mlak fil

mazati na kore. I gornju koru premazati tankim slojem fila. Staviti u frižider i kad se gornji deo krema prosuši pokriti prozirnom folijom.

Tortu dobro ohladiti. Za glazuru na pari istopiti čokoladu iseckanu na kockice sa uljem i mešati dok se ne sjedini i stopi. Preko hladne torte preliti glazuru i vratiti u frižider.

Savet