

# **Brza letnja torta**



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

## **Sastojci**

### **Za koru:**

- **4**jajeta
- **4** kašikešecera
- **4** kašikemleka
- **9** kašikabrašna
- **1** kašicicaprška za pecivo

### **Za fil:**

- **500** ml mleka
- 2 pudinga od cokolade
- **250** g margarina
- **5** kašikašecera
- **3** kašikeprah šecera

### **Za fil II:**

- **400** ml slatke pavlake
- **50** g prah šecera

### **Za keks koru:**

- po potrebiturski keks (sa cokoladom u sredini)

## **Za ukrašavanje:**

- **100 ml**slatke pavlake

## **Priprema**

U ciniju odvojiti belanca i umutiti cvrsto sa šecerom. Dodati žumanca i promešati. Umešati brašno sa praškom za pecivo. Peci na 200C. Ponoviti postupak, da dobijete dve kore.

U šerpu sipati mleko i staviti da provri. Od mleka odvojiti da bi razmutili puding sa šecerom. Skuvati u provrelo mleku. Pokriti prijanjajucom folijom i ostaviti da se ohladi. Umutiti margarin uz dodatak prah šecera i dodavati kašiku po kašiku pudinga da se dobije lepo umucen fil.

Umutiti slatku pavlaku uz dodatak šecera.

Na tecnu staviti koru i premazati je polovinom fila od pudinga. Reati turski keks i na njega namazati pola slatke pavlake. Staviti drugu koru, premazati ostatkom fila od pudinga. Poreati turski keks i preko namazati ostalu slatku pavlaku. Umutiti slatku pavlaku i ukrasiti tortu.

## **Savet**