

## ***Brza letnja torta***



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- 4 jajeta
- 4 kašike šecera
- 4 kašike mleka
- 9 kašika brašna
- 1 kašičica praška za pecivo

#### **Za fil:**

- 500 ml mleka
- 2 pudinga od čokolade
- 250 g margarina
- 5 kašika šecera
- 3 kašike prah šecera

#### **Za fil II:**

- 400 ml slatke pavlake
- 50 g prah šecera

#### **Za keks koru:**

- po potrebiturski keks (sa čokoladom u sredini)

## Za ukrašavanje:

- 100 ml slatke pavlake

## Priprema

U ciniju odvojiti belanca i umutiti cvrsto sa šećerom. 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 šećerom. Skuvati u provrelom mleku. Pokriti prijanjajućom folijom i ostaviti da se ohladi. Umutiti margarin uz dodatak prah šećera i dodavati kašiku po kašiku pudinga da se dobije lepo umućen fil.

Umutiti slatku pavlaku uz dodatak šećera.

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

## Savet