

7 Days Torta



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za koru:

- 6jaja
- **6 kašika**šecera
- **5 kašika**brašna
- **1 kašika**kakaoa
- 1prašak za pecivo

Fil I:

- **500 g**mlevenog keksa
- **2-3 dl**gustog soka od breskve

Fil II:

- **1 l**mleka
- **3 kesice**vanilin pudinga
- **5-6 kašika**šecera
- 1vanilin šecer
- **250 g**margarina
- **200 g**šecera u prahu
- **100 g**cokolade za kuvanje

Plus:

- **400 g** 7 days mini kroasana
- **200 g** eurokrema
- **4 kesice** šlaga

Priprema

Umutimo belanca u cvrst sneg. U posebnoj posudi umutimo žumanca sa šećerom, pa dodamo brašno, kakao i prašak za pecivo i na kraju dodamo i sneg od belanca. U zagrejanoj rerni peci dok ne porumeni.

7 dl mleka stavimo da se kuva, a ostatak pomešamo sa praškom za puding, šećerom i vanilin šećerom, pa kad mleko provri dodamo ostatak mleka i kuvamo dok se ne zgusne. Ostavimo da se ohladi. Kada se puding ohladio, 1 margarin izmiksamo sa šećerom u prahu i dodamo pudingu i zajedno miksamo dok ne dobijemo glatku masu. Fil podelimo na dva dela, u jedan dodamo otopljenu čokoladu, a drugi deo ostaje žut. Mleveni keks pomešamo sa sokom od breskve, ali polako dodavajuci i sve vreme mešajuci varjacom dok se ne dobije kremasta masa.

Finalni postupak: na koru nanesimo fil sa mlevenim keksom, pa čokoladni fil, na njega poreamo kiflice, preko njih žuti fil, preko njega namažemo eurokrem i na kraju umutimo šlag i dekorishemo po želji.

Torta je malo skuplja, ali je izdašna. Idealna za roendane i slavlja kada imate više gostiju.

Savet