

# Torte

Nãçpis Mona Liza - 21.04.08 18:37

---

## Nada torta

Sastojci:400gr mlevene plazme,250gr kikiriki putera,kutija jafe keksa,1/2 case soka od narandze,5 pudinga od vanile,1,5l mleka,250gr secera,500gr margarina sa 250gr prah secera,10 seckanih cokoladica bananica.

Kora:sjediniti plazmu poprskanu sokom od narandze i kikiriki puter.Na tacni formirati okruglu tortu.

Fil:Zakuvati 5 pudinga od vanile u 1,5l mleka sa 250gr secera.

Posebno umutiti 500gr margarina sa 250gr prah secera i sjediniti sa ohladjenim filom.Dodati i 10 seckanih cokoladnih bananica.

Tortu redjati:kora,fil,red jafa keksa natopljenog u sok od narandze,drugi deo fila.Preko moze slag ili cokoladna glazura.

## Kinder torta

Kora:200gr lesnika,9 belanaca,500gr secera,1 kasika sirceta.

Fil:3 pudinga od vanile,9 kasika secera,9 zumanaca,4 kasike brasna,1l mleka,2 margarina,150gr cokolade,300gr eurokrema,2 slaga.

Priprema:

Kora:prepeci lesnike,sitno iseci i posuti po plehu koji je oblozen folijom.Na to dodati dobro umucenih 9 belanaca sa 500gr secera i 1 kasikom sirceta.Koru susiti na 150 stepeni sat i po.Susenu koru prevrnuti na tacnu da lesnici budu gore.Premazati sa 300gr eurokrema.

Fil:Umutiti 9 zumanaca sa 9 kasika secera i 4 kasike brasna i dodati 3 pudinga od vanile pa dodati 100ml mleka.Kada ostatak mleka provri sipati umucenu masu i mesati dok se ne zgusne.U hladan fil dodati 2 umucena margarina.Fil podeliti na dva dela pa u jedan dodati 150gr cokolade.Fil redjati naizmenicno kasikom(zuti-braon).Gore slag.

## Najlon torta

Sastojci:10 jaja,1 margarin,1/2l mleka,150gr mlevenog keksa,100gr cokolade,10 cokoladnih bananica,2 slaga.

Testo:10 belanaca umutiti sa 250gr secera i 1 kasikom sirceta.U pleh staviti foliju ili papir,premazati mascu i posuti brasnom.Susiti koru oko 45 minuta na 100-150 stepeni.

Fil:10 zumanaca umutiti sa 2,5dl mleka i 3 pune kasike brasna.2,5dl mleka staviti da provri sa 150gr secera,skuvati kao puding,a kad se masa ohladi dodati 1 margarin i 1 umucen slag.Masu podeliti na dva dela.U prvi deo staviti mleveni keks i 100gr otopljene cokolade,a u drugi deo seckane bananice.Redjati preko kore prvo tamni deo,pa zuti,pa slag.

## Ananas torta

Izmesati 300gr mlevenog plazma keksa,200gr mlevenih przenih lesnika,sok iz konzerve ananasa,200gr umucenog margarina sa 200gr prah secera.Izmesati i formirati okruglu tortu.

Fil:u 4dl mleka ukuvati umucenih 6 zumanaca sa 150gr secera,3 vanilin secera i 3 kasike brasna.Kad se ohladi sjediniti sa 100gr umucenog margarina.Preko fila staviti isecen ananas iz konzerve,a preko ovoga slag.

## Cokoladna torta

Sastojci:1 margarin,10 jaja,250gr prah secera,200gr cokolade,2 kasike brasna,160gr mlevenih oraha,1 peci prasak.

Priprema:Umutiti 10 zumanaca sa secerom i dodati rastopljenu cokoladu.Posebno umutiti margarin i dodati u rashladjenu masu.Odvojiti malo manje od pola fila,a u ostatak dodati brasno,peci prasak,orahe i ulupan sneg od belanaca.Sipati u podmazan i brasnom posut pleh i peci u zagrejanj rerni na 200 stepeni oko pola sata.Ispecenu koru ohladiti i izrezati na dve ili tri kore.Filovati kore filom i posuti rendanom cokoladom.

=====