

# Piramida torta

Brzo i jednostavno

1 Torta



Jednostavno

● Vreme pripreme 60 Min.



## Sastojci:

### Biskvitna smesa:

- 4 jaja
- 2 kašika/e vode
- 180 g šećera
- 1 kesica Dr. Oetker Burbon vanila aromatizovani šećer
- 1 rendane kore pomorandže
- 100 g mekog brašna
- 1 kašičica Dr. Oetker Praška za pecivo
- 100 g Dr. Oetker Gustin
- 2 kašika/e kokosovog brašna

### Natapanje:

ruma

### Fil:

- 0,5 litra mleka
- 100 g šećera
- 1 kesica Dr. Oetker Pudinga sa ukusom čokolade
- 250 g mekog margarina ili maslaca

### Posipanje:

kakao praha

## 1 Priprema:

Penasto umutite jaja sa vodom, šećerom, Burbon vanilin šećerom i korom pomorandže. Pomešajte brašno sa praškom za pecivo i gustinom, pa prosejte preko smese od jaja. Na kraju dodajte kokosovo brašno. Pažljivo sjedinite. Smesu ravnomerno nanesite na papirom za pečenje obloženu tepsiju (30 x 35 cm) i pecite na srednjem nivou prethodno zagrejane rerne.

- 2 Imajte u vidu uputstvo za Vašu rernu. Istresite biskvit na papir za pečenje posut šećerom. Papir sa kojim se biskvit pekao, premažite hladnom vodom i pažljivo odstranite. Ohlađeni biskvit isecite na 6 različitih kvadrata (19 x 19, 16 x 16, 13 x 13, 10 x 10, 7 x 7 i 4 x 4) i porpskajte ih rumom. Skuvajte puding prema uputstvu sa kesice. Za vreme hlađenja češće promešajte. Penasto umutite maslac i sjedinite ga sa pudingom ohlađenim na sobnu temperaturu. Premažite i spojite sve kvadrate, počevši od najvećeg, tako što ćete svaki naredni staviti na sredinu prethodnog. Piramidu na kraju pospite kakao prahom.

### Savet:

- Umesto fila od pudinga možete da koristite i 1 kesicu Dr. Oetker fila za torte sa ukusom čokolade.