

Mozaik torta (3)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Kora:

- 6jaja
- 10 kašikašecera
- 10 kašikabrašna
- 1/2 kesicepraška za pecivo
- 5 kašikavode

Fil:

- 1 lmleka
- 12 kašikašecera
- 3pudinga od cokolade
- 250 gmargarina

Glazura:

- 100 gcokolade
- 4 kašikeulja

Priprema

Sastojke za koru umutiti i ispeci u plehu dimenzije 25x35 cm, prethodno obložen papirom. Priprema fila: U 8 dl mleka staviti 10 kašika šecera da provri. Umutiti 3 pudinga sa 2 kašike šecera i 2 dl mleka, dodati u prethodno provrelo mleko i kuvati. Kad se zgusne dodati margarin da se istopi, skinuti sa vatre. Koru koju smo ispekli i

ohladili iseckamo na kockice i dodamo u topao fil i zmešamo. U kalup za tortu obima 26 cm izlijemo toplu masu i ostavimo da se ohladi i stegne. Kad se ohladi stavimo glazuru od cokolade. Istopimo 100 g cokolade i 5 kašika ulja i prelijemo tortu.

Savet