

Amani



težina: **srednje**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **100 min**

Sastojci

Piškota:

- **12**jaja
- **12** kašikašecera
- **10** kašikabrašna
- **5** kašikamlevenog badema
- **12** kašikamlake vode
- 1prašak za pecivo
- **2** kašikekakaa

Fil:

- **1** lMLEKA
- **15** kašikabrašna
- **7-8** kašikašecera
- 1margarin
- **3** kašikesekanog badema
- **100** gCOKOLADE za kuvanje

Krem:

- **2** kesicešлага u prahu
- plava kolacarska boja

Priprema

Umutiti sve sastojke za piškotu i podeliti na dva dela. U jedan dodati kakao, drugi ostaviti beo. Ispeci u vecem plehu obe kore, pa svaku rezati na pola, tako da se dobiju 4 korice. Za fil skuvati mleko sa brašnom, pa kad se prohladi, dodati dobro izraen margarin, sve mutiti da se dobije kompaktna masa. I fil podeliti na dva dela, prvi ostaviti beo, a u drugi dodati otopljenu cokoladu i bademe. Filovati kore, braon, tamni fil, svetla kora, beli fil, braon kora, tamni fil, svetla kora, beli fil. Ulupati šlag, dodati, po želji, kolacarsku boju, i celu tortu premazati. Rashladiti pre služenja.

Savet