

## Devojacka suza



težina: **lako**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

### Patispanj:

- 6jaja
- 6 **kašika**šecera
- 6 **kašika**brašna
- 1/2prašak za pecivo
- 1 **kašika**kakaa

### Fil:

- 2 **kesice**pudinga od vanile
- 500 **ml**mleka
- 5 **kašika**šecera
- 250 **g**margarina
- 250 **g**šecera u prahu
- 100 **g**kokosa
- 200 **g**žele bonbona

## Dekoracija:

- 200 g šlag pene
- 100 g čokolade

## Priprema

Prvo krenemo da spremamo fil jer treba da se čeka da se ohladi. U jednu šerpicu stavimo skoro celo mleko i dodamo 5 kašika šećera, stavimo da se kuva. U ostalo mleko razmutite 2 kesice pudinga, dodajte polako razmuceni puding u kuvano mleko do željene gustine. Spremljeni puding sklonimo ga sa vatre da se hladi. Onda pripremamo patišpanj, u posudu mutimo 6 jaja sa 6 kašika šećera. Kada se šećer rastopi i lepo se jaja izmute, isključimo mikser i dodamo, 1/2 pecivo, 6 kašika brašna, 1 kašiku kakaa i mešamo sa varjačom dok se sve lepo ne sjedini. U obloženi pleh sa pek papirom od šporeta sipati smesu za patišpanj, pec na 200 stepeni jedno 15-20 minuta ili dok se kora ne počne odvajati od pleha. U međuvremenu, puding se ohladio, u jednu posudu mutimo margarin sa 250 g šećera u prahu da bude penast, zatim dodamo puding, nastavimo da mutimo mikserom da se sve lepo sjedini. Zatim seckamo žele bonbone, dodamo u posudu sa filom, dodamo i 100 g kokosa i mešamo varjačom da se sjedini. Kada se patišpanj ohladi premažemo celog sa fila, a veći deo fila stavljamo na sredini po dužini zatim preklopimo patišpanj, i dobijemo na taj način suzu kada se sece. Zatim izmutite šlag premažite tortu i po izboru dodajte izrendanu čokoladu.

## Savet

Kao savet samo oprez pri presavijanju patišpanja da ne pukne...