

Mramor torta sa vanilom i slatkom pavlakom



težina: **srednje**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastoјci

Kora:

- **5**jaja
- **5** kašikašecera
- **5** kašikabrašna
- **1**prašak za pecivo
- **1** kesicakafe sa ukusom cokolade
- **1** kašikakakaa
- **2** dlmleka

Fil:

- **1** lmlleka
- **2** pudinga od vanile
- **1**puding od slatke pavlake
- **250** gšargarina
- **10** kašikašecera
- **200** gnapolitanki

Glazura:

- **100** gcokolade
- **1** dlulja

Dekoracija:

- **100 g** šлага

Preparacija

Razdvojiti belanca od žumanca pa ih penasto umutiti sa šecerom. Dodati žumanca, prašak za pecivo i brašno. Sve dobro izmiksati, podeliti na dva jednakata dela i u jedan umešati kafu i kakao, pa naizmenično sipati jednu kašiku svetle mase pa preko nje jednu tamnu mase u podmazan i brašnom posut pleh i peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni. Pecenu i ohlaenu koru iseci vodoravno da se dobiju dve kore. Rastvoriti puding od vanile i slatke pavlake sa malo mleka, a u ostalo mleko staviti šefer i kuvati. Kada mleko pocne da kuva umešati rastvoreni puding i skuvati gust krem. Skuvani krem skloniti sa šporetom i ohladiti. Penasto umutiti margarin i sjediniti sa ohlaenim pudingom. Fil podeliti na pola i u jedan deo staviti mlevene napolitanke, okoladu i ulje otopiti na tihoj vatri. Na prvu koru naneti malo mleka da bi se kora natopila, pa namazati svetli fil i preko njega poprskati otopljenu cokoladu. Potom staviti drugu koru, opet poprskati mlekom i naneti tamni fil. Ostatak cokoladne glazure preliti preko fila, ostaviti da se stegne i ukrasiti umucenim šlagom.

Savet