Uvijena torta

težina: **tesko**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za koru:

- **150 g**keksica sa bademima
- **50 g**kokosa
- **75 g**margarina

Za biskvitno testo:

- **3**jajeta
- **1**žumance
- **2 kašike**vrele vode
- **2 kesice**vanilin šecer
- **50 g**brašna
- **25 g**gustina
- **20 g**kakaoa
- **1 kašika**praška za pecivo
- **50 g**keksa od badema

Za krem:

- **6 listica**želatina
- **200 ml**cokoladnog mleka
- **50 g**šecera
- **1 kašika**kakaoa
- **1 kesica**vanilin šecera
- **400 ml**slatke pavlake

Za premazivanje:

- **250 g**slatke pavlake
- **1 pakovanje** ucvršcivaca za šlag
- keks od badema
- **100 g**cokolade

Priprema

Keksice izlomiti pomešati sa kokosom i otopljenim margarinom. U kalup za tortu rasporedite smesu i stavite u frižider na sat vremena.

Umutite jaja i žumance sa vodom i dodajte šecer i još malo mutite. U šecer dodajte vanilin šecer. Izmešajte brašno sa gustinom, kakaom, i praškom za pecivo i izmešati sa umucenim jajima. Testo premazati po cetvrtastom plehu i ispece koru. Pecenu koru izvadite iz rerne i kada se ohladi seci je na trake.

Želetin potopiti po uputstvu na pakovanju. U ciniju izmešati mleko i pomešati sa želetinom. Umutite slatku pavlaku i izmešati sa sa želatinom.

Filovanje: Dve kašike krema pomešati preko hrskave kore, a preostalim kremom mazati trake od piškota. Jednu traku saviti u rolnu i staviti je na sredini hrskave kore. Ostale trake uviti oko prethodne.

Za premazivanje umutite slatku pavlaku sa ucvršcivacem za šlag i premazati tortu. Totru ukrasiti cokoladom za kuvanje i keksicima i još po želji.

Savet