

## **arobna torta**



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za tortu:**

- **9**jaja
- **4** kašike kakaoa
- **9** kašika brašna
- **18** kašika šecera
- **500** mlkisele vode
- **500** gšлага
- **700** mlkisele pavlake
- **200** gšecera
- **200** grendane cokolade
- **5** kašika marmelada od kajsija

### **Priprema**

Pecemo tri kore. Smesa za jednu koru: 3 jajeta, 6 kašika šecera, 2 kašike kakao, 3 kašike brašna. Fil: šecer umutimo sa kiselom vodom, dodamo šlag, kiselu pavlaku i cokoladu. Kore premazati marmeladom i filovati. Ostatkom fila premazati celu tortu i ukrasiti po želji.

### **Savet**