

Rigo Janci



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- 4 jajeta
- 100 g šecera
- 30 g kakao
- 100 g brašna

Fil:

- 700 ml slatke pavlake
- 100 g čokolade za kuvanje

Glazura:

- 100 g čokolade za kuvanje
- 1 kašikaulja

Priprema

Belanca ulupati sa šećerom, dodati žumanca, lagano umešati brašno i kakao. Uliti u kalup i peći 20 minuta na 200 C. Izvaditi, ohladiti i preseći napola.

Pavlatku izlupati i dodati otopljenu čokoladu. Nafilovati donju koru i poklopiti je gornjom korom.

Tortu premazati i preliteri glazurom od cokolade.

Savet