

Brza tortica za dan zaljubljenih



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Korica:

- 6jaja
- 6 kašikašecera
- 1 kašikavanil šecera
- 6 kašikavode
- 1/2prašak za pecivo
- 6 kašikabrašna
- 3 kašikekakaoa

Fil:

- 500 mlslatke pavlake
- 1želatin

Glazura od cokolade:

- 100 gcokolade

Priprema

Odvojiti belanca od žumanca. Umutiti prvo belanca sa malo soli. Posebno umutiti žumanca i šecer pa dodati ostale sastojke. Na kraju žumancima dodati sneg od belanaca i lagano mutiti varjacom. Sve to peci na 200 stepeni u što vecem plehu. Gotovu koricu preseći na pola pa izrezati oblik srca.

Umutiti slatku pavlaku i dodati otopljeni želatin. Pa odmah filovati koricu u obliku srca. Staviti 2cm fila pa preko toga glazuru od cokolade i staviti u zamrzivac da se što brže stegne. Pa dodati opet 2cm belog fila preko cokolade i na kraju poklopiti koricom u obliku srca. Od ostatka fila tanko nafilovati celu tortu. Dekorisati po želji.

Savet