Torta sa slatkom pavlakom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za kore:

- **15**jaja
- **15 kašika**šecera
- **300 g**cokolade
- **9 kašika**brašna
- **1,5 kašika**praška za pecivo

Za prvi fil:

- **5**jaja
- **150 g**šecera

Za drugi fil:

- **250 ml**mleka
- **200 g**šecera
- **3 kašike**brašna
- **100 g**cokolade
- **375 g**Moja Kravica maslaca
- **1 l****Moja Kravica Kuhinjica slatke pavlake**
- **150 g**jagoda ili voca po izboru

Priprema

Za kore: Penasto umutiti 5 jaja sa 5 kašika šecera, dodati 100g izrendane cokolade, 3 kašike brašna i polovinu kesice praška za pecivo. Sve dobro sjediniti, izliti u pleh i peci u rerni na 200 stepeni. Postupak ponoviti još dva puta.

Za prvi fil: Umutiti jaja i šecer pa skuvati na pari.

Za drugi fil:: Prokuvati mleko, dodati šecer i brašno. Sjediniti dva fila te umešati još 100g cokolade i Moja Kravica masaca. **Moja Kravica KUHINJICA slatku pavlaku** umutiti u cvrst šlag.

Prvu koru premazati sa malo fila, odozgo rasporediti malo šlaga pa prekriti drugom korom. Ponoviti postupak i završiti šlagom od **Moja Kravica KUHINJICA slatke pavlake**. Ukrasiti jagodama ili vocem po izboru.

Savet