

Torta sa slatkom pavlakom



težina: **lako**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Kore:

- **15**jaja
- **15** kašikašecera
- **300** grendane cokolade
- **9** kašikabrašna
- **1,5** kesicapraška za pecivo

Fil 1:

- **5**jaja
- **150** gšecera

Fil 2:

- **2,5** dlmleka
- **200** gšecera
- **3** kašikebrašna

Ostalo:

- **100** gcokolade
- **375** gmargarina
- **1** lMoja Kravica Kuhinjica slatke pavlake

Priprema

Umutiti 5 jaja, 5 kašika šecera, 100 g rendane cokolade za kuvanje, 3 kašike brašna i 1/2 praška za pecivo. Uliti u pleh i na 200 C ispeci koru. Isti postupak ponoviti još dva puta. Posebno umutiti 5 jaja i 150 g šecera pa kuvati na pari (fil I). Prokuvati 2,5 dl mleka, 200 g šecera i 3 kašike brašna (fil II). Kada se filovi ohlade, sjediniti ih i dodati 100 g otopljene cokolade i 375 g margarina. Umutiti litar slatke pavlake i ostaviti malo sa strane za dekoraciju. Torta se filuje sledecim redosledom: kora, fil, slatka pavlaka.

Savet