

Cipiripi torta



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za kore (1 i 3):

- **6**belanaca
- **6** kašikašecera
- **5** kašikamlevenih, pecenih lešnika
- **2** kašikegriza
- **2** kašikebrašna
- **2** kašikecipiripi napitka

Za koru 2:

- **6**belanaca
- **6** kašikašecera
- **1** kesicapudinga sa ukusom slatke pavlake
- **3** kašikecipiripi napitka

Za fil I:

- **18**žumanaca
- **1**jaje
- **15** kašikašecera
- **1** kašikabrašna
- **300** gcipiripi napitka
- **250** gmargarina

Za fil II:

- **500 ml**slatke pavlake
- **2**cipiripi cokolade

Priprema

Za koru 1: Dobro umutiti belanca se šecerom. Zatim dodati lešnik, griz, brašno i napitak. Smesu polako sjediniti sa kašikom i izliti u pleh (35x25cm) obložen papirom za pecenje. Peci koru oko 25 minuta na 180 C. Na isti nacin napraviti koru 3. Za koru 2: Dobro umutiti belanca sa šecerom, pa dodati prah za puding i napitak. Smesu sjediniti polako sa kašikom, izliti u pleh i peci na 180 C 15 minuta.

Za fil I: Umutiti žumanca, jaje, šecer i brašno, pa fil kuvati na pari. Pred kraj kuvanja dodati napitak. Ostaviti da se fil ohladi, pa ga sjediniti sa umucenim margarinom. Za fil II: Umutiti slatkulu pavlaku, pa u nju dodati izrendanu CIPIRIPPI cokoladu. Filovati: Kora 1, fil I, fil II, kora 2, fil I, fil II, kora 3, fil I, fil II. Odgore možete narendati CIPIRIPPI cokoladu i dekorisati po želji.

Savet