Torta za Alena

težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4** jaja
- **12 kašika**šecera
- **12 kašika** mleka
- **12 kašika** ulja
- **12 kašika** brašna
- **3 kašike**kakaa
- **1 kesica**praška za pecivo

Fil

- **300 gMoja Kravica Kuhinjica sitnog sira**
- **2 lista**želetina
- **5 kašika** šecera
- **400 ml**slatke pavlake
- **150 g**cokoladnih keksica ili cokoladica

Dekoracija:

- **2**šlaga
- **50 g**cokoladnih keksica ili cokoladica

Priprema

Jaja umutiti sa šecerom, dodati mleko, ulje i na kraju brašno pomešano sa kakaom i praškom za pecivo. Smesu izjednaciti i izlite u nauljen pleh obložen pek-papirom i pecite u zagrejanoj rerni na 200 stepeni oko 20 minuta. Proverite cackalicom da li je kora pecena. Pecenu koru izvadite iz rerne i malo ohladite. Presecite koru na pola i ostavite sa strane. Fil: Sir pomešajte sa šecerom, želatin pomešajte sa vodom i ostavite da stoji 5 minuta u mlakoj vodi. Izvadite iz vode i umutite sa sirom. Ostavite sa strane. Umutite slatku pavlaku i pomešajte sa prethodno pripremljenim sirom. Izlomite sitno cokoaldne keksice i cokoladice i pomešajte sa filom. Prvu koru za torte stavite u kalup sa obrucem. Preko kore ravnomerno rasporedite fil. Preko fila stavite drugu koru i ostavite sat-dva da se stegne. Skinite obruc sa kore, tortu premažite umucenim šlagom i dekorišite cokoladnim keksicima i cokoladicama.

Savet