

Tortice u duginim bojama



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za koru:

- **375 g** margarina
- **390 g** šećera
- **2 kesice** vanilin šećera
- **6** jaja
- **390 g** brašna
- **6 kašika** mleka
- **boje za kolace:** ljubicasta, plava, zelena, žuta, narandžasta i crvena

Za fil:

- **250 ml** slatke pavlake
- **100 g** bele čokolade

Priprema

Margarin, šećer i vanilin šećer izmiksati, zatim dodajte jedno po jedno jaje. Sipati brašno i sve promešati da se sve ujednaci, a zatim na kraju dodati mleko.

Smesu podeliti na 6 jednakih delova, zatim ih obojiti u boje.

Patišpanje peci na 200 C, oko 12-13 minuta u plehu velicine 18-20 cm.

Kada se patišpanji ispeku, ostaviti ih da se ohlade i modlom ih iseci.

Fil: Slatku pavlaku zagrijati do ključanja, zatim preliti izlomljenu čokoladu i ostaviti 2-3 minuta, a onda promešati da se sva čokolada istopi. Ostaviti 2-3 sata na sobnoj temperaturi da se smesa prohladi, a onda staviti na sat vremena u frižider.

Kada se smesa skroz ohladila, izvaditi iz frižidera i mikserom umutiti u kremast fil.

Na tacnu staviti prvi patišpanj i staviti preko njega malo fila i tako raditi dok imate patišpanje. Odgore ih ukrasite po želji. Ja sam ih ukrasila sa pločicom od fondana i posula šarene mrvice.

Savet