

Swisslion torta



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- **8** jaja
- **400** gmargarina
- **240** gbrašna
- **400 g**Menaž cokolade
- **500** gšecera u prahu
- **1**vanilin šecer

Fil:

- **600 g**Menaž cokolade
- **600 ml**slatke pavlake

Za ukrašavanje:

- **50** redovaswisslion štanglica
- **500 g**šarenih bombonica

Priprema

Kora: umutiti viljuškom jaja i dodati šefer u prahu i vanilin šefer i mutiti dok se ne dobije gusta masa. U drugoj šerpici istopiti margarin i cokoladu na tihoj vatri. Sjediniti obe mase i mutiti uz postepeno dodavanje brašna do glatke mase. Zagrejati rernu na 180 C i sipati u pleh i peci oko 40 minuta. Ubodom noža u testo proveriti da li je gotova!

Fil: sipati pavlaku u šerpicu i malo pre ključanja skinuti i dodati cokoladu i zajedno istopiti. Kada je gotovo, ostaviti fil da se dobro ohladi, da bi se lakše filovao na tortu.

Ukrašavanje: reati uspravno stanglice i bombonice posuti po vrhu kao na slici, i da bi bolje stajale štanglice zavezati mašnicu nekom trakom ukrašnom. :-)

Savet

Koru ostaviti kao i fil da se ohladi u frižider da bi lakše mazali po njoj.