

okoladno iznenaenje



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Kore 3x:

- **5jaja**
- **5 kašikabrašna**
- **5 kašikašecera**
- **5 kašikamlevenih lešnika**
- **1 kesicapraška za pecivo**

Fil I:

- **200 gMenaž cokolade**
- **150 mlslatke pavlake**
- **30 gputera**
- **1 kašikašecera**

Fil II:

- **3 cašekisele pavlake**
- **100 gšecera u prahu**
- **200 gmlevene plazme**
- **3 kašikešlaga**

Ostalo:

- **400 gšлага**

- 200 g Menaž cokolade

Preparacija

Kore: umutiti jaja sa šećerom, pa dodati brašno i prašak za pecivo pa na kraju lešnike. Ispeci 3 kore na 200 C po 20 minuta.

Fil I: zagrejati slatku pavlaku sa šećerom pa dodati cokoladu i mešati dok se ne istopi. Kada se istopi dodati puter i promešati. Fil II: umutiti pavlaku sa šećerom pa dodati plazmu i šlag i dobro promešati. Umutiti šlag po upustvu sa kesice. Filovati: kora - fil I - kora - fil II - šlag - kora - fil II - šlag. Istopiti cokoladu sa uljem pa preliti preko cele torte i ukrasiti po želji. Staviti da se hlađe.

Savet

Savršena je :D